



※現場用餐豬油拌飯免費供應，恕不提供外帶。
 ※店內でお召し上がりのお客様にラードかけご飯を無料でご提供します。
 お持ち帰りはできませんのでご了承ください。

MENU 菜單

人數	テーブル
----	------

A 炭火串焼き肉

- a1. 鶏ハツの照り焼き 30
- a2. サクサク鶏皮 30
- a3. 鶏の軟骨 50
- a4. ぼんじり 50
- a5. ウズラの卵 50
- a6. 豚肩ロース 50
- a7. 鶏モモ肉 60
- a8. ヤギ肉クミン味 65
- a9. 柔らかビーフ 60
- a10. 霜降り豚 70
- a11. アルゼンチンマトイカ 180
- a12. 炭火焼きソーセージ 40

B 炭火串焼き野菜

- b1. サツマイモ 40
- b2. シイタケ 50
- b3. 皮付きマモコダケ 50
- b4. ヤングコーン 50
- b5. ピーマン 50
- b6. エリンギ 50
- b7. ナス 60
- b8. スイートコーン 80
- b9. 明太子じゃがいも 80

C 炙り焼き

- c1. 焼きサンマ2匹 120
- c2. 塩豚焼き 200
- c3. 鮭の兜焼き 250
- c4. タイ風豚バラ肉 260
- c5. 炭火焼牛ミニステーキ 260
- c6. 鮮魚の一夜干し 300
- c7. 山泉台湾鯛の塩焼き 350

D オニテナガエビ料理

- d1. ガーリック風味 350
- d2. 塩焼き 350
- d3. レモン風味 350
- d4. コショウ風味 350
- d5. 焼酎蒸し 350
- d6. 薬膳風味 350
- d7. エビの酢豚風 350

E 三杯炒め (ゴマ油・醤油・酒炒め)

- e1. エリンギ 180
- e2. イカ 200
- e3. 鶏肉 200

F 鉄板焼き

- f1. 豆腐 180
- f2. 牛ヒレ 220
- f3. 豚トロ 250

G 旬の魚介

- g1. カレイの揚げ大豆 240
- g2. さらり掛け 390
- g3. バラマンディの 酢豚風 980
- g4. ロブスターの スパイシーニンニク炒め 時價
- g5. 活きロブスター (蒸し焼き/スープ) 990
- g6. 当日水揚げユカタハタ (蒸し焼き/スープ) 390

L アルコール/ソフトドリンク類

- L1. 生ビール(600cc) 120
- L2. 台湾クラシックビール 75
- L3. 台湾ゴールドメダルビール 80
- L4. キリンパービア 80
- L5. ハイネケン 120
- L6. バドワイザー 120
- L7. アップルソーダ 40
- L8. 黄金麦茶 60
- L9. 油切分解茶 60
- L10. グァバジュース 60
- L11. オレンジジュース 65
- L12. ミネラルウォーター 20

H 炒め物 小 大

- h1. 桜エビ入りまぜそうめん 60 120
- h2. 中華風豆腐ステーキ 150 250
- h3. 客家風五目炒め 160 240
- h4. ピータンの宮保炒め 160 240
- h5. ハマグリのパジル炒め 180 270
- h6. 葉ニンニクと塩豚炒め 180 270
- h7. エビマヨパイナップル 180 270
- h8. むきエビの卵とじ 180 270
- h9. 鶏肉の宮保炒め 180 270
- h10. 酢豚 220 330
- h11. イシクラゲの蟹肉卵炒め 220 330
- h12. コタマガイのパジル炒め 220 330
- h13. 豆鼓入り豆腐カキ炒め 220 330
- h14. 四川風よだれ鶏 220 330
- h15. 揚げ豆腐の塩卵炒め 220 330
- h16. タイ風スパイシーチキン 240 360
- h17. 牛肉の香味ネギ炒め 240 360
- h18. 一口蟹のスパイシーニンニク炒め 260 390
- h19. 揚げアオリイカの塩卵炒め 280 420

I 揚げ物 小 大

- i1. ピーナッツといかとんびの唐揚げ 180 270
- i2. 月見エビ餅 200 400
- i3. カキのサクサク揚げ 200 300
- i4. 一口蟹のサクサク揚げ 220 330
- i5. アオリイカの唐揚げ塩コショウ風味 220 330
- i6. ホワイトベイトの唐揚げ 220 330

J 野菜の炒め物 小 大

- j1. キャベツの桜エビ炒め 120 180
- j2. 水蓮菜の炒め物 120 180
- j3. キノコの炒め物 120 180
- j4. 空心菜炒め 120 180
- j5. ナスのパジル炒め 160 240
- j6. ゴーヤの塩卵炒め 160 240
- j7. ヘチマのハマグリ炒め 200 300

K 鍋物 小 大

- k1. 鮮魚の味噌汁 150 225
- k2. ハマグリ味噌汁 180 270
- k3. カキと豆腐のスープ 180 270
- k4. シラスと海苔のスープ 180 270
- k5. ハマグリと鶏のスープ 300 580
- k6. 鶏の薬膳スープ 300 580

M 【握り寿司】

- m1. 稲荷寿司 25
- m2. 玉子焼き 30
- m3. アスパラガス 30
- m4. いか 50
- m5. まぐろ 60
- m6. かじき 50
- m7. 穴子(ツメだれ付き) 60
- m8. ヒラメのエンガワ 60
- m9. 炙り牛ステーキ 60
- m10. サーモン 70
- m11. 炙りサーモン 70
- m12. 炙りトロサーモン 70
- m13. ホタテ 80
- m14. 盛り合わせ(6貫) 280

アスパラ・玉子焼き・サーモン・いか・穴子・炙り牛ステーキ

O 【Hand roll】

- o1. アスパラガス 50
- o2. アスパラエビ 60
- o3. ツナサラダ 60
- o4. えびっこ 60
- o5. ロブスターサラダ 60
- o6. 穴子 80
- o7. いくら 80

P 【さしみ】

- p1. アルゼンチン赤海老/4匹 200
- p2. まぐろ 220
- p3. サーモン 240
- p4. かじき 220
- p5. 盛り合わせ 280
- p6. 特上さしみ 380

Q 【冷菜】

- q1. 玉ねぎサラダ 50
- q2. ロブスターサラダ 80
- q3. クラゲの和え物 80
- q4. スパイシーエスカルゴ 100
- q5. タコのわさび和え 100
- q6. たらのレバー 180

R 【丼物】

- r1. 海老の海鮮丼 260
- r2. 穴子丼 320
- r3. 炙りサーモンの親子丼 320
- r4. 牛ミニステーキ丼トリュフのせ 350
- r5. 人気海鮮丼 420

S 【スープ(1人前)】

- s1. 鮮魚の味噌汁 30
- s2. ハマグリ味噌汁 30



禁止酒駕 未滿18歲禁止飲酒

Drunk driving is prohibited. Drinking is prohibited for those under 18 years of age.