

とりあえず一品

- 生春巻き 500円
エビとモチモチの春巻きとの食感がグー!
- 温 ベトナム蒸し春巻き 550円
エビと春巻きをたっぷり野菜で召し上がり
- 生ザーサイ浅漬け 400円
ザーサイのイメージ変わります
- オンマキムチ 500円
オンマとは母親の意味。南部さんが作りました
- 揚げもちとエビせん 350円
定番エビせんともちを揚げたおつまみ
- 叉焼おつまみ 650円
国産肩ロースをじっくり煮込んだ一品

点心・飲茶

- 焼き餃子 450円
自家製のジューシーでパリパリの餃子
- 水餃子 450円
モチモチの食感がサイコー!
- 辛唐辛子入り揚げ餃子 500円
ピリッとくる辛さがクセになる一品
- フカヒレ餃子 700円
フカヒレの食感がたまらない!
- 小籠包 650円
肉汁ドオファア!
- エビと豚肉の焼売 650円
当店イチオシ! これぞ香港点心!
- 飲茶おたけしセット 600円
上記の飲茶3品セット。いろいろな味を楽しんで

アラカルト

- 青菜炒め(空芯菜) 600円
シャキシャキ感がたまらない中華の王道を空芯菜で
- いろいろ野菜の塩炒め 650円
10種類の野菜をふんだんに使っています
- イカのタイ風バジル炒め 650円
フレッシュバジル、ピリ辛ソースで
- エビと竹の子ココナッツ炒め 750円
ココナッツのこくが具を引き立てます
- 四川麻婆豆腐 750円
山椒が効いたパンチのある辛さ
- エビとアスパラのマヨネーズ和え 750円
香ばえからお子さままでみんな大好き“エビマヨ”
- ナスとトマトのんにく炒め 650円
んにくとオイスターソースの香ばしい香りが食欲をそそります
- 上海裏路地チキン 500円
豆豉が入ったタレがキメテ!



温 ベトナム蒸し春巻き
550円



チリチリポテト
450円

揚げ物

- 若鶏の唐揚(3ヶ) 500円
サクサクの衣に包まれた鶏肉がジューシー!
- チリチリポテト 450円
ホクホクポテトをチリソースでどうぞ
- 手羽先唐揚 550円
ここ名古屋の名物料理です
- 下足の唐揚 600円
おつまみにピッタリ。歯ごたえよく揚げました
- エビと(その)プチ春巻(3本) 450円
一口サイズのかわいいスタイル



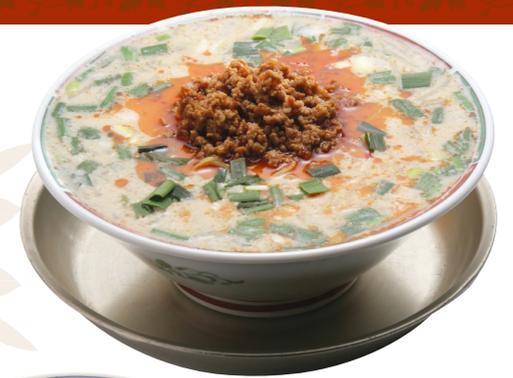
イカのタイ風バジル炒め
650円



上海裏路地チキン
550円

麺

- 大陸担々麺 750円
一番人気! ピリ辛ミンチがのったごま風味
- 大陸担々麺〔ハーフ〕 450円
- 醤油ラーメン 600円
昆布とかつおのさっぱりしょう油味
- 醤油ラーメン〔ハーフ〕 350円
- ねぎ塩叉焼麺 750円
叉焼だけじゃない。白菜、もやし、ネギなど野菜もたっぷり
- ねぎ塩叉焼麺〔ハーフ〕 400円
- マレーシアン焼きそば 750円
シンガポール料理「ミーゴレン」を当店風にアレンジ
- 野菜と海老のフォー 500円
ベトナムの定番ライスヌードル。具だくさんでヘルシー。



大陸担々麺
750円



野菜と海老のフォー
500円



マレーシアン焼きそば
750円

蒸し物

- 蓮根と海老のレンゲ蒸し 750円
シャキシャキ、プリプリの食感をそのままレンゲで召し上がり
- 季節の野菜セイロ蒸し 600円
野菜本来の旨味を感じられる一品
- 蒸し叉焼ブロック 700円
箸で切れるほどのトロトロ叉焼
- 丸ごと蒸し渡り蟹 1,050円
やっぱり丸ごと蒸すのが一番ウマイ食べ方!



季節の野菜セイロ蒸し
750円



蓮根と海老の
レンゲ蒸し
750円

サラダ

- 辛タイ風春雨サラダ 600円
タイのもっともポピュラーな温かいサラダです
- さしみと中華くらげのバンバンジーサラダ 550円
中華くらげの歯ごたえとやわらかささ身の名コンビ
- ずわい蟹のコールスロー風サラダ 500円
カニの風味満天! たくさん食べれちゃう!

飯

- ピリ辛高菜チャーハン 750円
ピリ辛ミンチと高菜のチャーハンです
- カニレタスチャーハン 700円
本店の定番、ズワイガニを使ったさっぱり塩味
- 麻婆飯 850円
ガッツリ派の定番!
- キーマカレー 850円
ランチでも大人気! インド風キーマをアレンジ
- 焼きおにぎり(2ヶ) 450円
特製のタレをぬってこんがり焼いたアジア風