

料理長おすすめ

2019年5月

鳳城滑魚生

鯛のお刺身広東風



3,000 円

白灼蝦

小海老の湯引き香味醤油ソース



1,200 円

檸檬炸鯛魚

鯛の揚げ物特製レモンソース



2,400 円

蒜茸蒸大蝦

大海老のニンニク蒸し



2,400 円

海苑炸子鶏

海苑特製カリカリ鶏(半身)



1,500 円

油淋鶏球

鶏の唐揚げ油淋ソース



1,600 円

腐乳生菜

ロメインレタスの腐乳炒め



1,600 円

干焼茄子

茄子のピリ辛炒め



1,800 円

沖油雲吞

茹でワンタンの香味醤油



1,200 円

蝦仁鍋粿

海老とトマトの“おこげ”



2,000 円

※表示料金に消費税を加算させていただきます。※写真はイメージです。