

前菜各種 冷盆類 Appetize

小盆 Small Dish 中盆 Regular Dish

1. 季節前菜一名様盛り 每人拼盤 Assorted Cold Delicacies	1名様 Per Person ¥ 2,200 (2,662)		
2. 五種冷菜盛り合わせ 什錦拼盆 Five Kinds of Cold Delicacies	5,000 (6,050)	7,500 (9,075)	
3. 三種冷菜盛り合わせ 三拼盆 Three Kinds of Cold Delicacies	4,200 (5,082)	6,300 (7,623)	
4. クラゲの冷菜 海蜇皮 Cold Jellyfish	4,200 (5,082)	6,300 (7,623)	
5. 鶏の冷菜 (辛子胡麻ソース・麻辣ソース・葱油ソースよりお選びください) 白油嫩鶏 Cold Boiled Chicken (Your choice of sesame and mustard sauce, spicy sesame sauce or leek and oil sauce)	2,600 (3,146)	3,900 (4,719)	
6. あわびの冷菜 冷片鮑魚 Cold Sliced Abalone	5,400 (6,534)	8,100 (9,801)	
7. 三種甘酢漬け (白菜・胡瓜・大根・生姜・茗荷より三種お選びください) 酸辣三菜 Pickled Vegetables in Chili and Sweet Vinegar Sauce (Your three choices from Chinese cabbage, cucumber, radish, ginger, Japanese ginger)	2,400 (2,904)	3,600 (4,356)	
8. 広東式チャーシュー 明爐叉焼肉 Barbecued Pork Cantonese Style	2,400 (2,904)	3,600 (4,356)	
9. 熊本県産天草ポークの薄切り ニンニクソース 蒜泥白片肉 Boiled Sliced Pork with Garlic Sauce	2,600 (3,146)	3,900 (4,719)	
10. 海の幸入りサラダ 四種ドレッシング 海鮮沙羅 Seafood Salad with Four Kinds of Dressing	2,600 (3,146)	3,900 (4,719)	
11. 野菜サラダ 四種ドレッシング 蔬菜沙羅 Vegetable Salad with Four Kinds of Dressing	2,200 (2,662)	3,300 (3,993)	

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

Prices in () include 10% service charge and consumption tax.

あわび料理 鮑魚類 Abalone

小盆 Small Dish 中盆 Regular Dish

12. 干しあわびのオイスターソース煮込み	1名様 Per Person	¥ 12,000 (14,520)	
蠔油皇鮑 Braised Superior Dried Abalone with Oyster Sauce			
13. あわびの醤油煮込み		5,600 (6,776)	8,400 (10,164)
紅焼鮑魚 Braised Abalone with Soy Sauce			
14. あわびのオイスターソース煮込み		5,600 (6,776)	8,400 (10,164)
蠔油鮑片 Braised Abalone with Oyster Sauce			
15. あわびのクリーム煮込み		5,600 (6,776)	8,400 (10,164)
奶油鮑片 Braised Abalone with Cream Sauce			
16. あわびとブロッコリーの煮込み		5,600 (6,776)	8,400 (10,164)
蘭花鮑魚 Braised Abalone and Broccoli			

貝類となまこ料理 海鮮類 Scallop and Sea Cucumber

小盆 Small Dish 中盆 Regular Dish

17. 帆立貝と野菜の塩炒め		¥ 3,400 (4,114)	5,100 (6,171)
時炒活貝 Sauteed Scallops and Seasonal Vegetable with Salt			
18. 帆立貝とアオリイカの湯引き		4,200 (5,082)	6,300 (7,623)
白灼魷魚活貝 Boiled Cuttlefish and Scallops with Leeks			
19. なまことあわびの醤油煮込み		5,600 (6,776)	8,400 (10,164)
鮑魚海參 Braised Sea Cucumber and Abalone with Soy Sauce			
20. なまこの醤油煮込み		3,800 (4,598)	5,700 (6,897)
紅焼海參 Braised Sea Cucumber with Soy Sauce			

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

Prices in () include 10% service charge and consumption tax.

海老料理 蝦類 Lobster, Prawn and Shrimp

小盆 Small Dish 中盆 Regular Dish

21. 殻付きオマールのチリソース 乾焼波士蝦段 Braised Homard Lobster with Chili Sauce	¥ 5,200(6,292)	7,800 (9,438)
22. 殻付きオマールの葱生姜炒め 姜葱波士蝦段 Sauteed Homard Lobster with Leeks and Ginger	5,200 (6,292)	7,800 (9,438)
23. 海老のチリソース 乾焼明蝦球 Braised Prawns with Chili Sauce	4,200 (5,082)	6,300 (7,623)
24. 海老の辛味炒め 宮保明蝦球 Sauteed Prawns with Spicy Sauce	4,200 (5,082)	6,300 (7,623)
25. 海老のマヨネーズ炒め 沙律汁明蝦球 Sauteed Prawns with Mayonnaise	4,200 (5,082)	6,300 (7,623)
26. 海老の黒酢辛味炒め 干炒大蝦 Spicy Sauteed Prawns with Black Vinegar	(2本) 3,800 (4,598)	5,700 (6,897)
27. 海老のニンニク炒め 塩爆大蝦 Sauteed Prawns with Garlic	(2本) 3,800 (4,598)	5,700 (6,897)
28. 小海老のチリソース 乾焼蝦仁 Braised Shrimps with Chili Sauce	3,600 (4,356)	5,400 (6,534)
29. 小海老の塩炒め 清炒蝦仁 Sauteed Shrimps with Salt	3,600 (4,356)	5,400 (6,534)
30. 海老のすり身とトーストの挟み揚げ 蝦仁吐司 Deep Fried Minced Shrimp on Toast	2,800 (3,388)	4,200 (5,082)

* 料理とご一緒に花巻(蒸しパンまたは揚げパン)はいかがでしょうか

1ヶ 300 (363)

蟹料理 蟹類 Crab

31. 蟹爪風海老のすり身揚げ (1本) ¥ 1,500 (1,815)
百花蟹拵 Deep Fried Crab Claw Rolled with Grated Shrimp

魚料理 魚類 Fish

白身魚の種類はスタッフにおたずねください。
Please ask the staff for seasonal fish.

小盆 Small Dish 中盆 Regular Dish

- | | | | |
|---|-------------------|-----------------|---------------|
| 32. 白身魚の蒸し物 シーズニングソース
清蒸魚排 Steamed Fish Hong Kong Style | 1名様
Per Person | ¥ 2,200 (2,662) | |
| 33. 白身魚と野菜のXO醬炒め
XO醬魚排 Sauteed Fish and Vegetables with XO Sauce | | 3,600 (4,356) | 5,400 (6,534) |
| 34. 白身魚の揚げ物 蟹の卵あんかけ
珊瑚魚排 Fried Fish with Crab Egg Sauce | | 3,600 (4,356) | 5,400 (6,534) |
| 35. 白身魚と野菜の昆布醬炒め
昆布醬魚排 Sauteed Fish and Vegetables with Kelp Sauce | | 3,200 (3,872) | 4,800 (5,808) |
| 36. 白身魚の衣揚げ 甘酢あんかけ
五柳魚條 Fried Fish with Sweet and Sour Sauce | | 3,200 (3,872) | 4,800 (5,808) |

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

Prices in () include 10% service charge and consumption tax.

鶏・鴨肉料理 鶏・鴨類 Chicken and Duck

小盆 Small Dish 中盆 Regular Dish

	小盆 Small Dish	中盆 Regular Dish
37. 岩手県産地養鶏の唐揚げ(骨なし) 軟炸子鶏 Deep Fried Chicken	¥ 2,800 (3,388)	4,200 (5,082)
38. 岩手県産地養鶏の唐揚げ 醤油ソース 去骨油淋鶏 Deep Fried Chicken with Soy Sauce	3,000 (3,630)	4,500 (5,445)
39. 岩手県産地養鶏とカシューナッツの炒め 腰果鶏丁 Sauteed Diced Chicken and Cashew Nuts	3,200 (3,872)	4,800 (5,808)
40. 岩手県産地養鶏の甜麵醬炒め 醬爆鶏丁 Sauteed Chicken with Chinese Wheat Paste <small>テンメンジャン</small>	3,000 (3,630)	4,500 (5,445)
41. 鶏レバーの辛子炒め 漁香鳳肝 Sauteed Sliced Chicken Liver wuth Spicy Sauce	2,600 (3,146)	3,900 (4,719)
42. 鶏肉と松の実の炒め レタス添え 松子鶏粒 Sauteed Chicken and Pine Nuts with Lettuce	3,400 (4,114)	5,100 (6,171)
43. 鶏ささ身とピーマンの細切り炒め 青椒鶏絲 Sauteed Shredded Chicken and Green Peppers	3,000 (3,630)	4,500 (5,445)
44. 鶏ささ身の辛子炒め 漁香鶏片 Sauteed Sliced Chicken with Spicy Sauce	3,000 (3,630)	4,500 (5,445)
45. 北京ダック 北京烤鴨 Beijing Duck	(1枚) 1,200 (1,452)	

牛肉料理 牛肉類 Beef

小盆 Small Dish 中盆 Regular Dish

46.	熊本県産あか牛の鉄板焼 黒胡椒風味 鉄板黒椒熊本牛 Sauteed Beef and Vegetables Black Pepper Flavor "Teppanyaki"	¥ 4,400 (5,324)	6,600 (7,986)
47.	熊本県産あか牛の黒豆味噌炒め 豉汁熊本牛 Sauteed Beef with Black Bean Paste	4,000 (4,840)	6,000 (7,260)
48.	熊本県産あか牛と野菜のオイスターソース炒め 蠔油熊本牛 Sauteed Beef and Vegetables with Oyster Sauce	4,000 (4,840)	6,000 (7,260)
49.	熊本県産あか牛と松の実の炒め レタス添え 松子熊本牛 Sauteed Beef and Pine Nuts with Lettuce	4,000 (4,840)	6,000 (7,260)
50.	牛肉とピーマンの細切り炒め 青椒牛肉絲 Sauteed Shredded Beef and Green Peppers	3,400 (4,114)	5,100 (6,171)
51.	牛肉と春雨の醤油煮込み 牛肉絲粉絲 Braised Beef and Vermicelli with Soy Sauce	3,200 (3,872)	4,800 (5,808)
52.	牛頬肉のやわらか煮 黒胡椒風味 黒椒牛頬肉 Tenderly Braised Beef Black Pepper Flavor	3,600 (4,356)	5,400 (6,534)

豚肉料理 猪肉類 Pork

小盆 Small Dish 中盆 Regular Dish

53.	豚ロースの唐揚げ (骨なし) 椒塩排骨 Deep Fried Pork	¥ 3,000 (3,630)	4,500 (5,445)
54.	豚バラ肉の黒酢煮込み 鎮江燜燒肉 Braised Pork with Black Vinegar	3,400 (4,114)	5,100 (6,171)
55.	酢豚 (黒酢風味またはフルーツ風味) 咕啫汁肉 Sweet and Sour Pork (Black Vinegar or Fruit Flavor)	3,200 (3,872)	4,800 (5,808)
56.	肉だんご (醤油煮込みまたは揚げ物) 肉丸子 Meat Balls (Braised or Deep Fried)	2,600 (3,146)	3,900 (4,719)
57.	八宝菜 八宝菜 Sauteed Pork, Seafood and Vegetables with Starchy Sauce	3,400 (4,114)	5,100 (6,171)
58.	熊本県産天草ポークのホイコーロー 回鍋肉 Sauteed Pork and Cabbage with Garlic and Bean Paste	2,800 (3,388)	4,200 (5,082)
59.	豚肉とザーサイの細切り炒め 搾菜肉絲 Sauteed Shredded Pork and Chinese Pickles	2,800 (3,388)	4,200 (5,082)

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

Prices in () include 10% service charge and consumption tax.

玉子料理 蛋類 Egg

小盆 Small Dish 中盆 Regular Dish

60. 蟹肉入り玉子焼 あんかけソース (黒酢風味またはフルーツ風味) 芙蓉蟹 Baked Egg with Crab Meat and Vegetables (Black Vinegar or Fruit Flavor)	¥ 3,400 (4,114)	5,100 (6,171)
61. 蟹肉と玉子の炒め 蟹肉炒蛋 Scrambled Egg with Crab Meat	2,800 (3,388)	4,200 (5,082)
62. 小海老と玉子の炒め 蝦仁炒蛋 Scrambled Egg with Shrimps	2,800 (3,388)	4,200 (5,082)

豆腐料理 豆腐類 Bean Curd

小盆 Small Dish 中盆 Regular Dish

63. 五目豆腐煮込み 八珍豆腐 Braised Bean Curd and Chop-Suey	¥ 3,000 (3,630)	4,500 (5,445)
64. 豆腐と小海老の塩煮込み 蝦仁豆腐 Braised Bean Curd and Shrimps	3,000 (3,630)	4,500 (5,445)
65. 豆腐と蟹肉の醤油煮込み 蟹肉豆腐 Braised Bean Curd and Crab Meat	3,000 (3,630)	4,500 (5,445)
66. 揚げ豆腐と豚肉、野菜の炒め煮 炸炒豆腐 Simmered Fried Bean Curd, Pork and Vegetables	2,600 (3,146)	3,900 (4,719)
67. 揚げ豆腐と豚肉の辛子炒め 家常豆腐 Sauteed Fried Bean Curd and Pork with Chili Sauce	2,600 (3,146)	3,900 (4,719)
68. 麻婆豆腐 麻婆豆腐 Braised Bean Curd and Minced Meat with Chili Sauce	2,600 (3,146)	3,900 (4,719)
69. 四川麻婆豆腐 四川麻婆豆腐 Braised Bean Curd and Minced Meat with Chili Sauce Sichuan Style	3,000 (3,630)	4,500 (5,445)

野菜料理 蔬菜類 Hot Vegetables

小盆 Small Dish 中盆 Regular Dish

70. 彩り五目野菜の塩炒め 塩爆彩菜 Sauteed Mix Vegetables with Salt	¥ 3,600 (4,356)	5,400 (6,534)
71. 豚肉入り野菜の細切り炒め 時炒和菜 Sauteed Seasonal Vegetables and Shredded Pork	2,800 (3,388)	4,200 (5,082)
72. 青菜の塩炒め (チンゲン菜・シントリ菜・その他の青菜はスタッフにおたずねください) 清炒青菜 Sauteed Green Vegetable (Please ask the staff for seasonal green vegetable)	2,800 (3,388)	4,200 (5,082)
73. 五目野菜の醤油煮込み 會羅漢菜 Braised Mix Vegetables with Soy Sauce	2,800 (3,388)	4,200 (5,082)
74. 野菜のクリーム煮 (チンゲン菜・白菜・グリーンアスパラガスよりお選びください) 奶油素菜 Braised Vegetable with Cream Sauce (Your choice of green vegetable, chinese cabbage or asparagus)	2,800 (3,388)	4,200 (5,082)
75. 茄子と豚肉の辛み炒め 漁香茄子 Sauteed Eggplants and Pork with Spicy Sauce	3,000 (3,630)	4,500 (5,445)
76. 茄子の胡椒炒め 乾焼茄子 Sauteed Eggplants with Pepper	2,800 (3,388)	4,200 (5,082)
77. 茄子の味噌煮込み 醬焼茄子 Braised Eggplants with Chinese Wheat Paste	2,800 (3,388)	4,200 (5,082)
78. 白菜と干し貝柱の煮込み 干貝白菜 Braised Chinese Cabbage and Dried Scallops	3,400 (4,114)	5,100 (6,171)

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

Prices in () include 10% service charge and consumption tax.

おこげ料理 鍋巴類 Crispy Rice Cakes

小盆 Small Dish 中盆 Regular Dish

79. おこげ揚げ 五目あんかけ 什錦鍋巴 Chop-Suey Starchy Sauce on Crispy Rice Cake	¥ 3,800 (4,598)	5,700 (6,897)
80. おこげ揚げ 海の幸のあんかけ 海鮮鍋巴 Seafood Starchy Sauce on Crispy Rice Cake	4,400 (5,324)	6,600 (7,986)
81. おこげ揚げ 野菜のあんかけ 柚子胡椒風味 素菜鍋巴 Vegetables Starchy Sauce on Crispy Rice Cake	3,400 (4,114)	5,100 (6,171)

スープ 湯類 Soups

1名様 Per Person 小盆 Small Dish

82. つばめの巣入りスープ 一品官燕 Imperial Clear Bird's Nest Soup	¥ 5,600 (6,776)	
83. 蟹肉入りスープ 蟹肉湯 Crab Meat Soup	2,000 (2,420)	4,000 (4,840)
84. 蟹の卵入りスープ 蟹黄湯 Crab Egg Soup	2,000 (2,420)	4,000 (4,840)
85. 酸辣風味の五目スープ 酸辣湯 Hot and Sour Soup	1,400 (1,694)	2,800 (3,388)
86. 五目野菜スープ 浄素菜湯 Mix Vegetables Soup	1,300 (1,573)	2,600 (3,146)
87. コーンスープ 真珠米湯 Corn Soup	1,000 (1,210)	2,400 (2,904)

麺類 麵類 Noodles

つゆそば

- | | |
|---|-----------------|
| 88. 海の幸入りそば | ¥ 3,000 (3,630) |
| 海鮮湯麵 Noodle Soup with Seafood | |
| 89. 野菜入りそば | 1,900 (2,299) |
| 素菜湯麵 Noodle Soup with Vegetables | |
| 90. 小海老入りそば | 1,900 (2,299) |
| 蝦仁湯麵 Noodle Soup with Shrimps | |
| 91. 五目そば | 1,900 (2,299) |
| 什錦湯麵 Noodles Soup with Chop-Suey | |
| 92. 椎茸と青菜入りそば | 1,800 (2,178) |
| 冬菇菜心湯麵 Noodle Soup with Mushrooms and Green Vegetable | |
| 93. 豚挽肉の辛みそば | 1,800 (2,178) |
| 少子湯麵 Spicy Noodle Soup with Minced Meat | |
| 94. 豚肉とザーサイの細切りそば | 1,900 (2,299) |
| 搾菜肉絲湯麵 Noodle Soup with Shredded Pork and Pickles | |
| 95. 豚ロースの唐揚げ入りそば | 1,900 (2,299) |
| 排骨湯麵 Noodle Soup with Deep Fried Pork | |

焼そば

- | | |
|---|---------------|
| 96. X O 醤入り焼そば | 2,100 (2,541) |
| XO 醤炒麵 Fried Noodles with XO Sauce | |
| 97. 上海焼そば | 1,800 (2,178) |
| 上海炒麵 Fried Noodles with Pork and Vegetables | |
| 98. 小海老入り焼そば | 1,900 (2,299) |
| 蝦仁炒麵 Fried Noodles with Shrimps | |
| 99. 五目焼そば | 1,900 (2,299) |
| 什錦炒麵 Fried Noodles with Chop-Suey | |
| 100. 牛肉とピーマン入り焼そば | 1,900 (2,299) |
| 青椒牛肉炒麵 Fried Noodles with Beef and Green Peppers | |
| 101. ジャージャー麵 | 1,800 (2,178) |
| 炸醬麵 Boiled Noodles with Minced Meat and Chinese Wheat Paste | |

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

Prices in () include 10% service charge and consumption tax.

ご飯類 飯類 Rice

102.	五目あんかけ御飯 什錦会飯 Chop-Suey on Rice	¥ 1,900 (2,299)
103.	牛肉と青菜のあんかけ御飯 菜心牛肉絲会飯 Beef and Green Vegetable on Rice	1,900 (2,299)
104.	五目炒飯 什錦炒飯 Fried Rice with Chop-Suey	1,800 (2,178)
105.	蟹炒飯 蟹肉炒飯 Fried Rice with Crab Meat	2,200 (2,662)
106.	五目醤油炒飯 揚州炒飯 Fried Rice with Chop-Suey Soy Sauce Flavor	1,800 (2,178)
107.	海老とレタスの炒飯 生菜蝦仁炒飯 Fried Rice with Shrimps and Lettuce	1,800 (2,178)
108.	五目おかゆ 什錦泡飯 Rice Porridge with Chop-Suey	1,700(2,057)

翡翠宮おすすめ飯麺類 Recommended Noodle and Fried Rice

翡翠宮特製担々麺 担々麺 Spicy Noodle Soup with Minced Meat and Sesame Paste	¥ 2,200 (2,662)
鶏白湯の煮込みそば 鶏白湯煨麵 Braised Noodle with Special Chicken Soup	2,200 (2,662)

点心 點心類 Snacks

15～20分ほどお時間をいただきます。Please allow 15-20 minutes to be served.

109. 水餃子 (4個より) 水餃子 Boiled Dumplings Beijing Style	(4個)	1,000 (1,210)
110. 焼餃子 (2個より) 煎餃子 Baked Pork Dumplings	(2個)	800 (968)
111. 大根入り焼餅 (2枚より) 腊味蘿蔔羔 Baked Radish Cakes	(2枚)	800 (968)
112. 小龍包 (2個より) 小籠包子 Steamed Pork Buns	(2個)	800 (968)
113. はるまき (2本より) 炸春捲 Fried Spring Rolls	(2本)	900 (1,089)
114. スティックはるまき (4本より) 炸細捲春捲 Fried Spring Roll Sticks	(4本)	1,000 (1,210)
115. 焼ワンタン (または揚げワンタン) 焼餛飩 Wong Tong (Fried or Deep Fried)	(8個)	1,800 (2,178)
116. ワンタンスープ 餛飩湯 Wong Tong Soup	(6個)	1,800 (2,178)
117. シュウマイ (2個より) 燒賣 Pork Siu-Mai	(2個)	700 (847)
118. チャーシュー入りまんじゅう 叉燒肉包 Barbecued Pork Bun	(1個)	450 (545)
119. 野菜と豚肉入りまんじゅう 菜肉包 Vegetable and Pork Bun	(1個)	450 (545)
120. 海老餃子 (2個より) 蝦餃 Steamed Shrimp Dumplings	(2個)	700 (847)
121. ニラ入り焼まんじゅう (2個より) 煎韭菜餅 Chinese Leek and Pork Buns	(2個)	800 (968)
122. 中国風蒸しパン (または揚げパン) 銀絲捲(炸) Chinese Steamed Bread		1,200 (1,452)

()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

Prices in () include 10% service charge and consumption tax.

中国デザート 甜点類 Chinese Desserts

- | | | |
|------|---|-------------------|
| 123. | 杏仁ゼリー
水果豆腐 Chilled Almond Jelly | ¥ 950 (1,150) |
| 124. | フルーツ入り杏仁豆腐
(メロン・パパイヤ・ライチよりお選びください)
季果南杏豆腐 Chilled Almond Jelly with Fruit
(Your choice of melon, papaya or litchi) | 1,500 (1,815) |
| 125. | マンゴー入り杏仁豆腐
芒果南杏豆腐 Chilled Almond Jelly with Mango | 1,400 (1,694) |
| 126. | マンゴープリン
芒果布甸 Mango Pudding | 1,400 (1,694) |
| 127. | タピオカ入りココナッツミルク (フルーツまたはあずき入り)
水果西米露 Coconut Milk with Tapioca
(Your choice of fruits or red beans) | 1,200 (1,452) |
| 128. | ジャスミンティーのブリュレ
(グレープシャーベット、マンゴージェラート、抹茶アイスクリーム
より1つ付きます)
茉莉花茶布甸 Jasmine Tea Brûlée
(It comes with Grape Sherbet or Mango Gelato
or Green Tea Ice Cream) | 1,300 (1,573) |
| 129. | 三種デザート盛り合わせ
三種甜品 Three kinds of Dessert | 1,800 (2,178) |
| 130. | フルーツ盛り合わせ (1名様)
季節鮮水果 Assorted Seasonal Fruit | 1,500 (1,815) |
| 131. | フルーツ
(メロン・パパイヤ・マンゴー、その他のフルーツはスタッフにおたずねください)
季節鮮果 Seasonal Fruit
(Please ask the staff for seasonal fruit.) | 時価 Seasonal Price |

中国菓子 甜点類 Chinese Pastries

15～20分ほどお時間をいただきます。Please allow 15-20 minutes to be served.

- | | |
|--|--------------------|
| 132. バナナと蓮の実あんの淡雪揚げ (2個より)
高麗蓮蓉香蕉 Deep Fried Banana and Lotus Jam | (2個) ￥ 700 (847) |
| 133. 黒ゴマあん入り白玉団子 紅茶風味
紅茶湯圓 Sesame and Red Bean Jam Balls in Black Tea | 1,300 (1,573) |
| 134. 小豆あん入り胡麻団子 (2個より)
豆莎麻球 Deep Fried Red Bean Jam Balls | (2個) 700 (847) |
| 135. 山芋の飴炊き (4個より)
山芋拔絲 Fried San-Yam with Starch Syrup | (4個) 1,600 (1,936) |
| 136. 小豆あん入りまんじゅう
豆莎包 Red Bean Jam Bun | (1個) 450 (545) |
| 137. 蓮の実あん入り桃型まんじゅう
寿桃包子 Lotus Jam Bun | (1個) 450 (545) |