

## 【 最初の一皿 】

● 香り良く仕上げた茹でピーナッツ



380円

Boiled peanuts with spice

● 緑ザーサイの和え物



360円

chinese pickles

● クルミの飴絡め



400円

walnuts with

● クリームチーズの紹興酒漬け



370円

● ソースが選べる 柔らか蒸し鶏

620円

あっさり黒醤油ソース or 四川式山椒風味の葱ソース



## 【 手作り点心 】

● 揚げ大根もち



4ヶ

360円

● ちょっと太めな春巻き



2本

220円

● 焼売



4ヶ

380円

● ちょっと大きな焼き餃子



2ヶ

300円

表示の価格は税別料金となっております。

## 【 海鮮 】

● 大海老・イカ・ホタテの塩炒め



1,260円

● 大海老・イカ・ホタテのXO醬炒め



1,600円

● イカの湯引き



1,100円

● ホタテのガーリック蒸し



1,180円

● 大海老とトマト、卵のフワフワ炒め



1,200円

● ソフトシュリンプのスパイスガーリック炒め



1,280円

● 本日の鮮魚の香り炒め



1,580円

表示の価格は税別料金となっております。

## 【 中華の定番メニューとアレンジ料理 】

- |                        |   |        |
|------------------------|---|--------|
| ●揚げ鶏の油淋鶏ソース            |    | 720円   |
| ●鶏肉とカシューナッツのオイスターソース炒め |  | 880円   |
| ●豚肉と茄子のピリ辛煮込み          |    | 1,000円 |
| ●四川式麻婆豆腐               |    | 1,100円 |
| ●広東式麻婆豆腐               |    | 1,420円 |
| ●四川式海老のチリソース           |   | 1,280円 |
| ●広東式海老のチリソース           |  | 1,800円 |
| ●海老マヨ                  |  | 1,240円 |
| ●海老マンゴーマヨ              |  | 1,300円 |
| ●広東式酢豚                 |  | 1,300円 |
| ●黒酢酢豚                  |  | 1,380円 |
| ●牛肉のオイスターソース炒め         |  | 1,800円 |

表示の価格は税別料金となっております。

## 【 SESSIONお薦め名物料理 】

●煮鮑のタルト



1,800円

●釜焼き肉2種類の盛り合わせ



1,450円

●苺と生姜のアクセント 口の中で溶ける酢豚



1,420円

●広東式おこげ雑炊(泡飯)

1,280円

●干し貝柱入り卵白炒飯



1,160円

●超級先生炒飯(スーパーマン炒飯)



5,000円

表示の価格は税別料金となっております。

## 【 豆腐料理 】

- 豚バラ肉と豆腐の蝦子煮込み 900円
- 揚げ豆腐の田舎風甘辛煮込み 980円
- 蟹肉と豆腐の卵白煮込み 1,200円

## 【 スープ 】

- 旨味の塊 上湯(シヨントン)スープ 500円
- トマトと卵の上湯(シヨントン)スープ 680円
- 牛肉と卵白のとろみスープ 900円
- フカヒレ入り3種類の細切りスープ 1,580円

## 【 野菜 】

- レタスの湯引き 620円
- チンゲン菜のミルクソース 680円
- 白菜の上湯煮込み 720円
- 本日の中国野菜 900円

表示の価格は税別料金となっております。

## 【 麺・飯 】

- 広州式叉焼と卵のシンプル炒飯 900円
- 大海老・イカ・ホタテ入り五目おこげの土鍋仕立て 1,860円
- 香港式混ぜ焼きそば 900円
- 五目餡かけ焼きそば 1,860円
- イーファー麺 1,200円
- 葱と叉焼の汁ソバ 1,200円
- 酸辣湯麺(サンラータンメン) 1,200円

## 【 デザート 】

- 杏仁豆腐 180円
- マンゴーとグレープフルーツのピューレ 260円
- エッグタルト 220円
- ココナッツアイスクリーム 240円

表示の価格は税別料金となっております。