

# A la carte

## アラカルト

### Cold Appetizer 冷盆

4 Starters, "Suzhou Special!"

蘇州特製 4 種前菜盛り合わせ (蒸し鶏 山椒ソース・焼き豚・クラゲと紅芯大根・秋刀魚)

1人前

¥900

### Soup 湯

Dried Scallop and Mushroom Soup Citrus Flavor  
干し貝柱とキノコのスープ 柑橘フレーバー

1人前

¥950

Medicinal Skin Soup with Matsutake Mushrooms  
松茸入り薬膳美肌スープ

1人前

¥2,500

### Dim Sum 点心

Steamed Shrimp Dumpling  
海老蒸し餃子

1人前

¥900

Steamed Shumai Dumpling  
焼売

1人前

¥900

Fried-Rice Cake  
五目揚げ餅

1人前

¥900

### Seafood 海鮮

Shrimp and Vermicelli Stewed in Clay Pot  
海老と春雨の土鍋煮込み

1人前

¥1,400

Steamed Sea Bream with Black Beans and Original Soy Sauce  
鯛のブラックビーンズ蒸し 特製醤油

1人前

¥1,300

### Poultry and Meat 家禽・肉類

Balsamic Sweet and Sour Pork  
ミント香る バルサミコ酢豚

1人前

¥1,100

Japanese Beef Tenderloin (70g) with Pepper and Honey Sauce  
国産牛フィレ肉ステーキ 70g 胡椒はちみつソース

1人前

¥6,000

### Noodle and Rice 麺飯

Chicken Salt Noodle with Kujo Green Onion  
九条葱香る 鶏塩汁そば 柚子風味

1人前

¥1,800

10 Spices Dandan Noodle  
10 種スパイス香る担担麺

1人前

¥1,600

Stir Fried Noodle with Starchy Sauce  
五目あんかけ焼きそば

1人前

¥2,000

Crispy Rice and Seafood with Thick Sauce  
海の幸入りあんかけおこげ

1人前

¥1,800

Fried Rice with Sakura Shrimp and BBQ Pork  
海老と焼き豚入り炒飯

1人前

¥1,600

### Dessert 甜品

Coconut Pudding with Tapioca  
タピオカ入りココナッツプリン

1人前

¥800

Sesame Dumpling  
胡麻団子

1人前

¥600