# 前菜

やんばるハーブ鶏のよだれ鶏(パクチー別添え)	¥2,000
Drool chicken Yanbaru herb chicken	
やんぱるハーブ鶏の特製 槻麻ソース	¥2,000
Yanbaru herb chicken special sesame sauce	
冷製くらげ	¥2,000
Chilled jellyfish with original sauce	
やんばる前菜盛り合わせ	¥2,500
Yanbaru appetizer assortment	
スープ・夏腐	
フカヒレ姿煮	¥13,000
Whole braised shark fin	
フカヒレ蟹肉入りスープ	¥2,500
Shark fin soup with crab meat	
とうもろこしスープ	¥1,300
Corn soup	
麻婆豆腐	¥2,000
Mabo dofu (Hot tofu, Chinese style)	
卵野菜スープ	¥1,300
Chinese-Style Egg and Vegetable Soup	
牛肉	
牛肉とピーマンの細切り炒め	¥2,200
Stir-fried shredded beef and green pepper	
牛肉と野 菜のオイスターソース炒め	¥2,200
Stir-fried beef and vegetables with oyster sauce	
キノコと牛フィレ肉炒め	¥2,500
Mushroom with fillet of beef	

上記料金に、消費税およびサービス料を含みます。 The prices include consumption tax and service charge.

¥2,200

牛肉野菜卵ふわふわ炒め

Stir-Fried Beef, Vegetables, and Egg

### 海鲜

剥き海老のチリソース煮付け	¥2,200
Peeled shrimp in chili sauce	
剥き大海老のチリソース煮付け	¥2,400
Peeled big shrimp in chili sauce	
剥き後老のオーロラソース	¥2,200
Peeled shrimp in aurora sauce	
県産セーイカと季節野菜の薄塩炒め	¥2,200
Saute of lightly salted fresh local squid and seasonal vegetables	
海鲜 X0 賃リース炒め	¥2,700
Stir-fried seafood with XO sauce	
スチーム鉋(1 個)	¥1,800
Steamed abalone (1)	
八宝菜	¥2,200
Chop suey	
剥き海老野菜卵ふわふわ炒め	¥2,200
Stir-Fried Peeled Shrimp, Vegetables, and Egg	

# 点心

飲茶盛り合わせ	¥2,700
Dim sum platter	
小龍乞(4個)	¥1,200
Xiao long bao (4)	
海老餃子(4個)	¥1,200
Shrimp dumplings(4)	
春巻き(3 本)	¥1,200
Spring rolls (3)	
県産焼き餃子	¥2,000
Fried pork dumplings	

上記料金に、消費税およびサービス料を含みます。 The prices include consumption tax and service charge、

# 脉·鷄肉

画作月本	¥2,000
Sweet and sour pork	
里酢酢豚	¥2,000
Sour pork with black vingar	
名鷄の唐揚げ	¥2,000
Deep fried chicken	
回鍋肉	¥2,000
Twice-cooked pork	

# 飯·麺類

五目チャーハン	¥1,400
Fried rice with five ingredients	
牛挽肉チャーハン	¥1,400
Fried rice with minced beef	
担々麺(パクチー別添え)	¥1,400
Dandan noodles (Cilantro on the side)	
チャーシュー麺	¥1,400
Noodles with sliced pork	

# 甜点

<b>墨蜜杏仁豆腐</b>	¥700
Brown suger almond jelly	
ゴマ団子	¥700

Fried sesame ball

上記料金に、消費税およびサービス料を含みます。 The prices include consumption tax and service charge.