

中国料理 白楽天

平日限定



翡翠

※割引対象外

季節の三種冷菜
吉切姿ふかひれの姿煮込み
鶏もも肉の岩塩蒸し 青山椒ソース
炙り海老のチリソース
黒酢酢豚 白楽天スタイル
春野菜入り上海焼きそば
あまおう苺のアイス&桜餡胡麻団子

¥6,000



彩コース

季節の三種冷菜
桜海老入りふかひれスープ
カシューナッツと鶏肉の炒め
小海老のチリソース
春野菜入り上海焼きそば
あまおう苺のアイス

¥3,900

チョイスランチ <ランチタイムのみ>

※プラス 100 円で小海老のチリソースをお選びいただけます。

チョイス料理 (鶏肉の唐揚げ 油林ソース掛け or 麻婆豆腐 or 豚肉と茄子の辛子炒め)
ふかひれスープ / ご飯 / サラダ / デザート

¥1,600

白楽天ランチ <ランチタイムのみ>

ミニ前菜 / 点心2種 / 春巻 / ふかひれスープ / ご飯 / サラダ
小海老のチリソース or 酢豚 or 牛肉の細切りと野菜の醤油炒め / デザート

¥2,200



オプションメニュー

コース料理にプラス 1,100 円で
『帆立貝と野菜のシュリンプソース炒め』
お付けできます

表示価格は消費税及びサービス料が含まれております。
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます。
写真はすべてイメージです。

中国料理 白楽天

くらげの冷菜 海蜇皮	-----	¥1,800
冷製よだれ鶏 辛味ソース 口水鶏	-----	¥1,800
※ピーナッツを使用しています		
茄子の唐辛子炒め 又は 甘味噌炒め 玉香茄子	-----	¥1,600
醬爆茄子		
土鍋入り麻婆豆腐 麻婆豆腐	-----	¥1,600
土鍋入り四川麻婆豆腐 四川麻婆豆腐	-----	¥1,600
小海老のチリソース 乾焼虾仁	-----	¥1,600
大海老のチリソース 乾焼明虾	-----	¥2,200
ピーマンと豚肉の細切り炒め 青椒肉絲	-----	¥1,700
ピーマンと牛肉の細切り炒め 青椒牛絲	-----	¥1,800
にんにくの茎と牛肉の細切り炒め 蒜苗牛肉	-----	¥1,800
酢豚 咕咾肉	-----	¥1,700
カシューナッツと鶏肉の炒め 越果鶏丁	-----	¥1,600
鶏肉の唐揚げ(骨なし) 軟炸子鶏	-----	¥1,500



▲土鍋入り四川麻婆豆腐



▲小海老のチリソース



▲よだれ鶏 辛味ソース

表示価格は消費税及びサービス料が含まれております。
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます。
写真はすべてイメージです。

中国料理 白楽天

五目うま煮そば	¥1,500
<small>什巾湯面</small>	
海鮮そば(塩味)	¥1,550
<small>海鮮湯面</small>	
海老入りうま煮そば(塩味)	¥1,550
<small>虾仁湯面</small>	
五目うま煮焼きそば	¥1,500
<small>什巾炒面</small>	
五目炒飯	¥1,400
<small>什巾炒反</small>	
カニ炒飯	¥1,700
<small>蟹粉炒反</small>	
春巻(2本より)	1本 ¥250
小籠包(2個より)	1個 ¥320
焼売(3個入り)	¥620
餃子	¥870
搾菜	¥400
搾菜(ミニ)	¥200
胡麻団子(2個より)	1個 ¥300
<small>麻球</small>	
杏仁豆腐	¥460
南瓜アイス	¥870

表示価格は消費税及びサービス料が含まれております。
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます。
写真はすべてイメージです。

中国料理 白楽天

季節のおすすめメニュー

吉切ふかひれの姿煮 吉切魚翅	-----	¥8,500
毛鹿ふかひれの姿煮 毛鹿魚翅	-----	¥6,500
干し貝柱入りふかひれスープ 干貝魚翅湯	-----	¥2,200
タラバ蟹入りふかひれスープ 蟹粉魚翅湯	-----	¥2,400
玄海灘産鮑の冷菜 アボカド和え 牛油果鮑	-----	¥7,500
玄海灘産鮑のオイスターソース煮 蠔油玄鮑	-----	¥7,500
ふかひれあんかけ焼きそば 魚翅炒面	-----	¥2,200
ふかひれ汁そば 魚翅湯面	-----	¥2,200



▲ 玄海灘産鮑のオイスターソース煮



イメージ

お子様セット

鶏肉の唐揚げ / 春巻
ケチャップ玉子炒飯 又は 五目炒飯
とうもろこしのスープ
桃まんじゅう / フルーツ入り杏仁豆腐
オレンジジュース

¥1,800

表示価格は消費税及びサービス料が含まれております。
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます。
写真はすべてイメージです。