

＜別紙＞

● オマール海老のシンガポール風チリソース 伊封麵添え

オマール海老を鉄板で焼き上げ、フレッシュトマト、ホールトマト、ドライトマトと3種のトマトに、ひき肉でコクを出し卵でとじたシンガポール風のチリソースを合わせたもの。伊封麵は、中国の保存食の卵麵をボイルし油で揚げたもので、独特のコシが特長



● 麻辣湯

春雨や野菜、牛肉や魚のすり身の団子など、20種類以上の食材の中から具を選び、8時間かけて作った白湯スープを使って仕上げた本場中国では定番のメニュ。五段階でお好みの辛さを選ぶことが出来る。

