



一品料理



201 三絲魚翅湯  
フカヒレ入り三種具材のスープ



205 酸辣湯  
スーラータン



206 蟹肉豆腐湯  
蟹肉と豆腐のとろみスープ



207 玉米湯  
コーンスープ



208 雲吞湯  
ワンタンスープ



301 桂花炒魚翅  
フカヒレ入りふわふわ玉子の炒め



304 北京烤鸭  
北京ダック



402 時菜炒三鮮  
三種海鮮と季節野菜の炒め



403 豆鼓炒魚片  
白身魚の黒味噌炒め



404 糖酢魚片  
白身魚の甘酢ソース掛け



405 清蒸魚片  
白身魚のネギ生姜ソース蒸し



412 沙律蝦仁  
海老のマヨネーズ和え



413 干焼蝦仁  
海老のチリソース煮



416 宮保蝦仁  
海老とピーナッツの唐辛子炒め



418 腰果海仁  
海老とカシューナッツの炒め



420 炸蝦丸  
揚げ海老団子



501 黒椒牛肉  
牛肉の黒胡椒炒め



502 青椒牛肉絲  
牛肉とピーマン細切りの炒め



503 蒜苗牛肉  
牛肉とニンニクの芽の炒め



504 包菜炒牛肉  
牛肉とキャベツの黒豆味噌炒め



505 蠔油牛肉  
牛肉のオイスターソース炒め



507 牛肉鍋粿  
牛肉とおこげの辛子炒め



508 東坡肉  
豚バラの角煮(蒸しパン付き)