

L A S H A N G S E N

熱香森

a la carte

前菜



徳島県産
阿波尾鶏の葱生姜ソース ¥1,600
[ハーフサイズ] ¥800
テイクアウト可



本日のクラゲの冷菜 ¥1,380
[ハーフサイズ] ¥700
テイクアウト可



徳島県産
阿波尾鶏のよだれ鶏 ¥1,600
[ハーフサイズ] ¥800
テイクアウト可



胡瓜の甘酢漬け ¥480
テイクアウト可



本日の鮮魚の刺身 ¥Ask
ランヤンセンススタイル



搾菜(ザーサイ)の胡麻和え ¥400
テイクアウト可

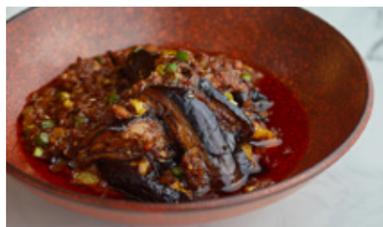


特製前菜三種盛り(1名様) ¥980



北ノ酒場
真鯛の胡麻漬け ¥1,200

野菜



茄子と豚ミンチの
ピリ辛煮込み ¥1,480
テイクアウト可



中国菜の炒め ¥1,450
(中国野菜) [ハーフサイズ] ¥850
テイクアウト可



熱香森 麻婆豆腐 ¥1,480
テイクアウト可

野菜



季節の野菜 強火炒め(日本) ¥2,480
[ハーフサイズ] ¥1,450
テイクアウト可



本日の野菜 蟹肉と卵白の餡かけ ¥2,900
テイクアウト可

海鮮



四川式 海老のチリソース煮込み ¥2,400
[ハーフサイズ] ¥1,300
テイクアウト可



吉切鮫尾鰯の
繊維のスープ(1カップ) ¥1,700



サンラータンスープ ¥700
(1カップ)



風薫る 海老の ¥1,740
マヨネーズソース [ハーフサイズ] ¥1,000
テイクアウト可



鮮魚の強火蒸し ¥Ask
フィッシュソース



生ホタテと ¥2,100
本日の野菜の強火炒め

海鮮



32頭
干し鮑のオイスターソース煮込み ¥13,000



鮑と黄韭のXO醬炒め ¥3,300
テイクアウト可



吉切鮫尾鰭の姿煮込み [上湯ソース45g] ¥5,800
[追加10g] + ¥1,100



干しナマコの醤油煮込み ¥2,900

肉



北京ダック ¥900



黒毛和牛ハラミと
本日の野菜の強火炒め ¥4,600
テイクアウト可



骨付きスペアリブの
スパイシーパウダー炒め ¥970
テイクアウト可

肉



葡萄と黒酢の特製酢豚 ¥2,180
テイクアウト可



牛肉とたっぷり
唐辛子の煮込み ¥2,900



国産鶏もも肉の
油淋鶏 ¥1,100
[ハーフサイズ] ¥600
テイクアウト可

点心

料金は全て一個あたりの価格となります(本日の点心三種盛りを除く)



ショウロンポウ ¥430



ポークリブの豆豉蒸し ¥360



焼き餃子 ¥320



カニとチーズのタルト ¥400



大根餅 ¥360
テイクアウト可



海老とキャベツ春巻き ¥300
テイクアウト可

点心

料金は全て一個あたりの価格となります(本日の点心三種盛りを除く)



チャーシューメロンパン

¥360

テイクアウト可



本日の点心三種盛り

¥970



蓮の葉包みおこわ [蒸し]

¥480



蓮の葉包みおこわ [焼き]

¥480



海老蒸餃子

¥400



本日の野菜蒸し餃子

¥360



焼売

¥320

テイクアウト可

麵飯



鮑の肝ソース入り土鍋焼き炒飯

¥4,360



熱香森 汁なし担々和え麵

¥1,570

テイクアウト可



熱香森 担々麵

¥1,820



香港式
海老雲吞麵(ワンタンメン)

¥1,200



海鮮餡かけ焼きそば

¥1,750

テイクアウト可



海老と叉焼の
炒飯

¥1,450
[ハーフサイズ] ¥800

テイクアウト可



特製蟹炒飯

¥2,730

テイクアウト可



A4和牛とレタス炒飯

¥2,730

テイクアウト可

甜品



小豆餡入りコロッケ

¥330



フレッシュ
マンゴープリン

¥500



杏仁豆腐

¥400



モーモーチャーチャ

¥970



季節のタピオカ

¥400



塩漬け卵入り
カスタードの胡麻団子

¥220



黒ゴマ餡入り
きな粉餅

¥220



エッグタルト

¥330