



酔っ払い海老の湯引き  
酔蝦 4尾 2,600円 (+1尾 650円)

香港式 活あわびの焼きパイ  
鮑魚酥 2個 4,000円 (+1個 2,000円)

海老とマンゴーのサクサク変わり揚げ  
酥炸蝦芒 2本 1,900円 (+1本 950円)

# 獅門酒樓おすすめメニュー



帆立と春野菜の炒め 梅ソース  
梅香帯子 3,400円

アサリとインゲンの玉子炒め クレプ添え  
旬菜春餅 2,000円

空豆とツブ貝の薄塩炒め  
蚕豆海螺 2,800円





春筍と搾菜の香り炒め  
干煸春筍 2,400円



鮑と春筍、生湯葉の薄塩煮込み  
春筍鮑魚 4,500円



春の台湾野菜

カイラン菜の湯引き / A菜の炒め  
各 2,000円

## 春のおすすめメニュー



春キャベツと沖縄豚のホイコーロー  
椰白菜回鍋肉 2,400円



イカ真薯(団子)とブロッコリーの蟹肉あんかけ  
蟹扒花枝丸 2,600円



桜エビと春キャベツの炒飯  
桜蝦椰白菜炒飯 1,500円