

Wakiya 一笑美茶樓 1月4日からのご案内です。

体の芯から温まるメニューをご用意してお待ちしております。

コース料理の他、定番のアラカルトや旬のおすすめ料理もございます。お気軽にお問い合わせ
してください。

※1月2日・3日のみ正月特別コースでのご提供となります

【ご予約・お問い合わせ】

Wakiya 一笑美茶樓 TEL 03-5574-8861

年末の営業は12月28日まで、年始は1月2日より営業いたします。

LUNCH

■10,000円（税金・サービス料別）

前菜盛り合わせ

茶碗蒸し風するするスープ

本日の点心

ヨシキリザメの胸びれの上海風煮込み

黒酢のミルフィーユ酢豚

本日のお食事からお好きなメニューをお選びください

デザート

中国茶

■16,000円（税金・サービス料別）

前菜盛り合わせ

茶碗蒸し風するするスープ

オマール海老と鶏手羽の朝天唐辛子炒め ヒーヒー♪アーヒー♪

Wakiyaのスペシャルティ フカヒレの上海風煮込み（ハーフサイズ）炊きたてご飯と

黒酢のミルフィーユ酢豚

本日のお食事からお好きなメニューをお選びください

デザート

中国茶

■旬を楽しむ特別コース 10,000円（税金・サービス料込）

黒胡麻と小イカのチャイナアヒージョ カラスミの香り

旬の白菜のとろとろ煮込み 干し貝柱のうま味

北海道白子と卵のするするスープ

黄金のフカヒレサンド

本日のお肉料理

本日のお食事からお好きなメニューをお選びください

デザート

中国茶

DINNER

■18,000 円（税金・サービス料別）

イカスミとカラスミのチャイナアヒージョ 花巻添え

とろとろ黄芯白菜と白子の煎り焼き

壺焼き北京ダックのクレープ包み 特製味噌でどうぞ

活オマール海老と伊達鶏の朝天唐辛子炒め ヒーヒー♪アーヒー♪

Wakiya のスペシャルティ フカヒレの上海風煮込み（ハーフサイズ） 炊きたてご飯と

ピリっと辛い 花椒の香る麻婆豆腐

本日のお食事からお好きなメニューをお選びください

デザート

中国茶

■23,000 円（税金・サービス料別）

イカスミとカラスミのチャイナアヒージョ

とろとろ黄芯白菜と白子の煎り焼き

壺焼き北京ダックのクレープ包み 特製味噌でどうぞ

活オマール海老と伊達鶏の朝天唐辛子炒め ヒーヒー♪アーヒー♪

Wakiya のスペシャルティ フカヒレの上海風煮込み（ハーフサイズ） 炊きたてご飯と

伊賀牛の煎り焼き 海老芋ときのこのソース

ピリっと辛い 花椒の香る麻婆豆腐

本日のお食事からお好きなメニューをお選びください

デザート

中国茶

■34,000 円（税金・サービス料別）

イカスミとカラスミのチャイナアヒージョ

とろとろ黄芯白菜と白子の煎り焼き

壺焼き北京ダックのクレープ包み 特製味噌でどうぞ

活オマール海老と伊達鶏の朝天唐辛子炒め ヒーヒー♪アーヒー♪

Wakiya のスペシャリテ フカヒレの上海風煮込み (フルサイズ) 炊きたてご飯と
伊賀牛の煎り焼き 海老芋ときのこのソース
ピリっと辛い 花椒の香る麻婆豆腐
本日のお食事からお好きなメニューをお選びください
デザート
中国茶

■旬を楽しむ特別コース 20,000 円 (税金・サービス料込)

黒胡麻と小イカのチャイナアヒージョ カラスミの香り
旬の白菜のとろとろ煮込み 干し貝柱のうま味
牛肉の赤酢ご飯 一口の香り蒸し
北海道白子と卵のするするスープ
黄金のフカヒレサンド
お月見卵とフカヒレのチャイナリゾット
本日のお肉料理
本日のお食事からお好きなメニューをお選びください
デザート
中国茶