Course Menu

・熱−netsu−コース　**6,600**

料理長特製点心入りのショートコース

・香−kaoru−コース　**9,900**

名物“特製葡萄と黒酢の酢豚”をメインとしたコース

・森−mori−コース　**14300～**

料理長おまかせのコース

ご希望の料理やご予算をお申し付けください

※別途サービス料10％頂戴しております

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

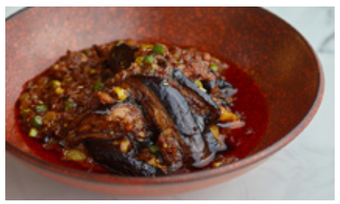
本日の鮮魚の刺身 ¥Ask
ラシャンセンスタイル

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

吉切鮫尾鰭の
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
マヨネーズソース ［ハーフサイズ］ ¥1,740
¥1,000
テイクアウト 可

鮮魚の強火蒸し
フィッシュソース ¥Ask

生ホタテと
本日の野菜の強火炒め ¥2,100

料金は全て税込表記となります / ア・ラ・カルトチャージ 7%を別途頂戴いたします

海鮮

32頭 ¥13,000
干し鮑のオイスターソース煮込み

鮑と黄韮のXO醤炒め ¥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

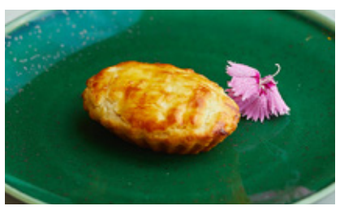
点心

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

海老とキャベツ春捲き ¥300

テイクアウト 可

料金は全て税込表記となります / ア・ラ・カルトチャージ 7%を別途頂戴いたします

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

麺飯

鮑の肝ソース入り土鍋焼き炒飯 ¥4,360

熱香森 汁なし担々和え麺 ¥1,570

テイクアウト 可

熱香森 担々麺 ¥1,820

香港式
海老雲呑麺(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

料金は全て税込表記となります / ア・ラ・カルトチャージ 7%を別途頂戴いたします