

50℃洗い低温スチーム 薬膳レストラン 蒸士茶楼



デリカテイクアウトメニュー

季節の薬膳を取入れた料理や本格中華单品デリカ（税込）

食材は50℃洗い低温スチームを施し添加物をなるべく使用しない身体に優しいデリカです
季節の薬膳生薬や食材を取り入れ調味料も自家製のものを多く使用しています

デリカメニューは1~2人で楽しめる量/お早めにお召し上がりください
事前予約にてお作りしますので前日までのご予約をお願い致します
メニューにより売切れの場合はご了承ください

0977-85-7775 受け取り時間 **11時~14時**

(定休日 水曜・木曜日) 都合により 店休する場合があります。ご確認を	時間外・定休日の予約・特注料理 などございましたらご相談ください
--	-------------------------------------

☆店舗住所 〒874-0046 大分県別府市鉄輪風呂本5組
いでゆ坂 湯あみ堂煎餅屋さんとハニー美容室さんの間の小道を入ると当店です

① 汽鍋 1人前	※ホットかコールドか必ずご指定を	500円
水を一滴も使わず、鉄輪温泉蒸気のみで出来上がる滋味あふれる薬膳スープ		
② 本格四川麻婆豆腐		800円
ひき肉は50℃洗いし自家製の調味料、本場四川調味料を使用した本格麻婆豆腐		
③ 中華飲茶セット		1000円
自家製おかずマン・中華パイ・定番点心など色々な種類が愉しめる飲茶セット		
④ 軟らか鉄輪ソーキ		800円
鉄輪蒸気で10時間蒸した軟らか国産豚軟骨です。蒸し野菜たっぷり入り		
⑤ 海鮮のチリソース		1000円
海鮮の50℃洗い低温スチーム、薬味も。自家製ケチャップの上海風チリソース		
⑥ 蒸士茶楼おうちコースキット	ランチ用	2000円
	ディナー用	4000円
人気コース料理のエッセンスををおうちで (温め直しが必要なものもあります)		
⑦ 地獄蒸し野菜たっぷり海鮮薬膳煮		1000円
旬野菜の品数も豊富に海鮮の旨味がマッチした季節薬膳		
⑧ 日替わりデリカセット		1000円
低温スチーム野菜やお肉・海鮮など身体に優しい数種類のデリカを愉しめます		
⑨ 広東式黒酢の酢豚		1000円
野菜を煮込んだ出し汁と黒酢を使い低温スチームした国産豚肩ロースの広東式酢豚		
⑩ ご飯セット	白米か中華パンを選択+漬物など	300円