

Seasonal recommended menu

季節のおすすめ品



Crispy chicken, Crispy pork, Soft-fried beef

三種焼き物プレート

(脆皮鶏、皮付き豚の塩炙り焼き、牛肉のやわらか揚げ、スパイシーソルト)

2,970 円 (税込)

広東料理の本格技法で仕上げた肉料理三種を盛り合わせました。

夏の飲み物によく合うプレートです。

岩塩と青山椒、七味を使った Gu-O オリジナルソースとともに楽しみください。

Stir-fried angel shrimp and avocado with herb

天使の海老とアボカド炒め物、ハーブの香り

3,630 円 (税込)

お刺身で食べても美味しい天使の海老をカラリと揚げました。ハーブがうま味を更に引き出す夏の海老料理です。



Cold noodles with beef and herb salad (spicy soymilk soup)

やわらか和牛とハーブサラダの豆乳担担冷麺

2,750 円 (税込)

やわらかく煮込んだ牛肉とたっぷり野菜を冷たいピリ辛豆乳スープで味わう Gu-O 特製冷麺です。

Seasonal recommended dessert

季節のおすすめデザート



mango parfait

トリプルマンゴーパフェ

1,760 円 (税込)

マンゴーの果肉、マンゴースリン、マンゴーアイスもなかにチュロスを添えた
Gu-O オリジナルの和中華パフェです。