Lunch Set Fuyo

芙蓉（ふよう） *4,500*（税込 *4,950*）

什錦拼盤　前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

芙蓉魚翅羹　ふかのひれのスープ、芙蓉仕立て
Shark fin soup

自選海鮮菜　海の幸の料理　下記よりお選びください。
Please choose seafood dish

1. 桜海老と湯葉と豆腐の煮込み
   櫻蝦竹皮豆腐　*Braised tofu with shrimp*
2. 白身魚の強火蒸し、香味醤油風味
   清蒸時魚　*Steamed fish*

自選肉菜　肉料理　下記よりお選びください。
Please choose meat dish

1. 酢豚
   糖醋里脊　*Sweet sour pork*
2. 鶏肉のさくさく揚げ、香味ソース
   油淋鶏　*Fried chicken (Salty sweet sauce)*

白飯・鹹菜　ご飯・香の物
Rice / Pickles

※プラス 550円で炒飯に変更できます。
※可以換成炒飯 550日元。
**You can change it to fried rice for an additional 550 yen.*

雪糕草苺杏仁茶　ココナッツアイスとフルーツのいちご杏仁ミルク
Strawberry almond milk with coconut ice cream and fruit

Lunch Set Kyoka

きょうか
杏花　*3,100*（税込 *3,410*）

什錦拼盤　前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

例湯　季節のスープ
soup

鮮蝦焼売　海老焼売
Shaomai with shrimp

自選主菜　季節のお料理　下記よりお選びください。
Please choose1 dish

1. 酢豚
糖醋里脊　*Sweet sour pork*
2. 桜海老と湯葉と豆腐の煮込み
櫻蝦竹皮豆腐　*Braised tofu with shrimp*
3. 牛肉とキャベツの回鍋肉
回鍋牛肉　*Twice cooked beef*

白飯・鹹菜　ご飯・香の物
Rice/Pickles

応時甜点　本日のデザート
Today's dessert

Lunch Course Suigyoku

すいぎょく
翠玉　*6,500*（税込 *7,150*）

精美彩盤　季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

魚唇蟹肉羹　ふかのえんがわとずわい蟹のスープ
Shark's fin and snow crab soup

春XO醤炒双鮮　海老といかの強火炒め、春の自家製XO醤で
Sautéed shrimp and squid with XO sauce

香煎五花肉　金華豚の煎り焼き、マントウ添え
Sautéed Jinhua pork with steamed bun

応時麺飯　本日のお食事
Today's meal

美人杏仁豆腐　コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツジュレ
Almond jelly with fruit jelly

平日限定
Lunch Set

桂花（けいか） *2,500*（税込 *2,750*）

什錦拼盤　前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

例湯　季節のスープ
soup

自選主菜　季節のお料理　下記よりお選びください。
Please choose1 dish

1. 酢豚
糖醋里脊　*Sweet sour pork*

2. 桜海老と湯葉と豆腐の煮込み
櫻蝦竹皮豆腐　*Braised tofu with shrimp*

3. 調理長のおすすめランチ
厨師推薦菜　*Chef's Recommendation*

白飯・鹹菜　ご飯・香の物
Rice / Pickles

豆沙西米奶露　小豆とタピオカのココナッツミルク
Coconut milk with tapioca and red beans