

Lunch Set Fuyo

ふよう

芙蓉 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.

雪糕草莓杏仁茶 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 choose 1 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

※プラス 550円で炒飯に変更できます。

※可以换成炒飯 550日元。

*You can change it to fried rice for an additional 550 yen.

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醬炒双鮮 海老といかの強火炒め、春の自家製XO醬で
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

応時麵飯 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

けいか
桂花 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 choose 1 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

4. 調理長のおすすめランチ

廚師推薦菜 Chef's Recommendation

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。

※可以换成炒飯 550 日元。

*You can change it to fried rice for an additional 550 yen.

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