

牡丹 ぼたん

お一人様 3,850円

サラダ 前菜の盛り合わせ

スープ 季節の蒸しスープ

点心 本日の点心二種

お料理 下の①～④よりお選び下さい

- ①草名物 黒豚の酢豚
- ②鶏肉と季節野菜の辛味炒め
- ③海老と季節野菜の炒め物、麴の香り
- ④海老と豆腐の煮込み

食事 ご飯 または お粥

デザート 本日のデザート

ランチタイムのセットに+770円で、北京ダックをご用意します。

ご飯のおかわりは係りの者にお申し付け下さい。

表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申し付けください。

カジュアルランチコース

まつりか

茉莉花

お一人様 5,500円



※写真はイメージです。

- | | |
|-------|--|
| 前 菜 | シェフのセレクトオードブル |
| ス ー プ | ふかのひれと隠元豆のポタージュ |
| 点 心 | 本日の点心三種 |
| お料理 | 白身魚の揚げ物、麴ソース
牛フィレ肉のカットステーキ、
季節野菜添え |
| お食事 | 葱香るスープ麺 |
| デザート | デザート盛り合わせ |

ランチタイムのセットに+770円で、北京ダックをご用意します。

ヴィーガンコース

そう らん

草 蘭

1名様 6,600円

- 西洋菜鮮果沙律 クレソンとフルーツのサラダ、
彩り前菜とともに
- 時蔬特式満壇香 トリュフと山の幸の壺蒸しスープ
- 紅 糟 時 蔬 季節野菜の炒め物、紅麴ソース
- 濃湯浸時菜豆皮 青菜と湯葉のスープ仕立て
- 西 紅 柿 焼 茄 子 セミドライトマトと茄子の煮込み、
草スタイル
- 蘑 菇 焗 飯 きのこのリゾット、ベジXO醬添え
- 冰糖銀耳乾果 白きくらげとドライフルーツのシロップ



表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。