平日限定ランチセット

牡　丹

3,800円（税込4,180円）

前　菜　本日の前菜の盛り合わせ

例　湯　スープは次の２種からお選びください。

① 本日の蒸しスープ

② ふかのひれのスープ（+1,500円（税込1,650円））

主　菜　主菜は次の４種からお選びください。

① 黒豚の酢豚

② 海の幸と彩り野菜の炒め 桜海老XO醤風味

③ 牛肉と彩り野菜の細切り炒め

④ 調理長のスペシャリテ ※内容は係りの者がご説明いたします。

お食事　ご飯 または お粥 または マントウ

または 炒飯（+500円（税込550円））　季節の香の物

甜点心　本日のデザート

+1,200 円（税込 1,320 円）で、北京ダックをご用意します。

お食事のおかわりはご自由にお申しつけください

平日限定ランチコース

芙蓉

6,000円（税込6,600円）

前　菜	季節の前菜盛り合わせ
主　菜	ふかのひれと青海苔のスープ
	牛肉と海老のドウチー炒め
	真鯛の蒸し物、彩りソース
お食事	炒飯
甜点心	本日のおすすめデザート

サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます

ふかのひれと北京ダックのコース

明　珠

8,000円（税込8,800円）

前　菜	季節の前菜盛り合わせ
主　菜	ふかのひれと帆立貝と湯葉のスープ
	大海老の上海風チリソース煮
	牛肉の北京風香料煮揚げ、甘酢あんかけと 釜焼き北京ダックの盛り合わせ
お食事	あんかけ焼きそば
甜点心	フルーツとタピオカのココナッツミルク

サービス料として御飲食代金の10％を申し受けます

黒毛和牛と鮑と鮮魚のコース

瑪　瑙

10,000円（税込11,000円）

前　菜	季節の前菜盛り合わせ
主　菜	たっぷりふかのひれと蟹の煮込み
	黒毛和牛と野菜の特製XO醤炒め
	真鯛と鮑の強火蒸し、フィッシュソース
お食事	桜海老炒飯
甜点心	フルーツたっぷりの杏仁豆腐

調理長のおすすめコース

翡　翠

12,000円（税込13,200円）

前　菜	季節の前菜盛り合わせ
主　菜	吉切鮫の尾びれの煮込み、北京式奶湯（ナイタン）仕立て
	大海老の上海風チリソース煮
	釜焼き北京ダック
	黒毛和牛のステーキ、特製XO醤とマントウ添え
お食事	蟹あんかけ焼きそば
甜点心	フルーツ入り愛玉子、ライチーシャーベット添え

「ふかのひれの煮込みと北京ダックと鮑のコース」宝珠15,000円（税込16,500円）もございます。