

Lunch Set BOTAN

# 牡丹

3,850

精美前菜 前菜の盛り合わせ  
Assorted appetizers

時菜燉湯 季節の蒸しスープ  
Steamed soup

鹹点双味 本日の点心二種  
dim sums

自選主菜 季節のお料理 下記よりお選びください。  
Please choose 1dish

1. 草名物 黒豚の酢豚  
糖醋里脊 Sweet sour pork

2. 大山鶏と卵のやわらか炒め、桜海老の香り  
芙蓉櫻蝦炒鶏片 Sautéed chicken and Sakura shrimp

3. 海老といかの辛味炒め  
宮保双鮮 Sautéed shrimp and cuttlefish (Tasty hot sauce)

粥或白飯・鹹菜 ご飯 または お粥  
Rice or Porridge

季節甜点心 本日のデザート  
Desert

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しては従業員までお問い合わせください。

All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.

Lunch Course MATSURIKA

## 茉莉花

5,500

精美前菜	前菜の盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
翡翠魚翅羹	ふかのひれのスープ、翡翠仕立て <i>Shark's fin soup</i>
回鍋牛肉配饅頭	牛フィレ肉と春キャベツの回鍋肉、マントウ添え <i>Sautéed beef fillet and spring cabbage</i>
XO 醬炸加吉魚	真鯛の揚げ物、ベジXO醬ソース <i>Fried red sea bream (Veggie XO sauce)</i>
櫻蝦湯麵	桜海老のスープ麵 <i>Sakura shrimp soup noodles</i>
季節甜点心	本日のデザート <i>Dessert</i>

Course FURAN

## 風蘭

9,900

草式拼盤	シェフのセレクトオードブル <i>Assorted appetizers</i>
翡翠魚翅羹	ふかのひれのスープ、翡翠仕立て <i>Shark's fin soup</i>
烤鴨拼煎牛柳白菜	牛フィレ肉のカットステーキと北京ダック <i>Sautéed beef fillet and Peking duck</i>
春彩粵式炒海鮮	海の幸の広東風強火炒め <i>Sautéed seafood</i>
櫻蝦湯麵	桜海老のスープ麵 <i>Sakura shrimp soup noodles</i>
季節甜点心	本日のデザート <i>Desert</i>

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しては従業員までお問い合わせください。

All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.