

平日限定 ランチセット
Weekday Lunch Set BOTAN

ぼたん

牡丹

3,800 (税込 4,180)

特製拼盤 本日の前菜の盛り合わせ
Assorted appetizers

自選湯菜 スープ 次の2種からお選びください。
Please choose soup

1. 本日の蒸しスープ
例湯 Today's steamed soup
2. ふかのひれのスープ + 1,500 (税込 1,650)
魚翅湯 Shark's fin soup

自選主菜 主菜 次の4種からお選びください。
Please choose 1dish

1. 黒豚の酢豚
糖醋里脊 Sweet sour pork
2. 大山鶏とクレソンの北京式炒め
西洋菜炒鶏肉 Sautéed Daisen chicken and watercress
3. 海老と野菜のXO醬炒め
XO醬炒蝦仁 Sautéed shrimp and vegetables (XO sauce)
4. 今月の調理長のおすすめ料理
廚師特撰菜 Chef's recommendation

粥或白飯 ご飯 または お粥
Porridge or Rice or Fried rice

※+700円(税込770円)で炒飯に変更できます。
*You can change it to fried rice for an additional 770 yen.

鹹菜 季節の香の物
Pickles

甜点心 本日のデザート
Desert

+1200円(税込1320円)で、北京ダックをご用意します。
Peking duck is available for 1,320 yen including tax.

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

平日限定 ランチコース

Weekday Lunch Course FUYO

ふよう

芙蓉

6,000 (税込 6,600)

2名様より承ります。
Available for 2 or more people.

季節 拼盤

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

竹皮蝦仁魚翅

ふかのひれと海老と湯葉のスープ

Shark's fin soup with shrimp and tofu skin

蠔油炒牛肉

牛肉のかき油炒め

Sautéed beef (Oyster sauce)

泡椒蒸鮮魚

湖南風真鯛の発酵唐辛子蒸し

Steamed red sea bream with fermented chili peppers

什錦炒飯

五目炒飯

Fried rice

草莓西米奶露

小豆とタピオカのいちごココナッツミルク

Strawberry coconut milk with tapioca and red beans

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

休日限定ランチコース
Holiday Lunch Course MINJYU

みんじゅ

明珠

8,000 (税込 8,800)

2名様より承ります。
Available for 2 or more people.

- | | |
|--------|---|
| 季節拼盤 | 季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers |
| 翡翠竹皮魚翅 | ふかのひれと湯葉のスープ、翡翠仕立て
Shark's fin soup with tofu skin |
| XO醬炒海鮮 | 活け鮑と大海老のXO醬炒め
Sautéed abalone and prawn with XO sauce |
| 黒醋肉 | 黒豚の黒酢豚
Sweet sour pork |
| 櫻蝦炒飯 | 桜海老の炒飯
Sakura shrimp fried rice |
| 草莓西米奶露 | 小豆とタピオカのいちごココナッツミルク
Strawberry coconut milk with tapioca and red beans |

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。
A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.