

お昼の美食コース

RIKA

李 花

7,000 (税込 7,700)

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

新派沙律海鮮

海の幸と彩り野菜のサラダ、豆腐のフムスとともに

Seafood and vegetables dip salad

蔬菜海鮮羹

ずわい蟹と野菜のスープ

Snow crab and vegetables soup

宮保鮮魚丁

白身魚と落花生の辛味炒め

Stir-fried fish and peanuts(Hot)

香醋牛肉

牛肉の鎮江黒酢ソース

Fried beef (Sweet sour sauce)

芽菜炒飯

ヤーツァイ
四川芽菜と枝豆の炒飯

Fried rice with green soybeans

鮮果鮮奶豆腐

やわらか杏仁、ジュレとフルーツ添え

Soft almond jelly with fruit

お昼の贅沢コース

KOURAN

光 蘭

9,000 (税込 9,900)

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

精 美 彩 盤

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

魚 唇 魚 翅 羹

ふかのひれのスープ

Shark's fin soup

特 製 焼 売

本店特製焼売

Shaomai

紫 蘇 炒 魷 魚

あおりいかの炒め物、紫蘇の香り

Stir-fried cuttlefish with perilla

豉 椒 煎 牛 肉

黒毛和牛のステーキ、彩り野菜添え

Sautéed Wagyu

担 担 冷 麵

担担冷麵

Cold noodles with minced beef (Sze-chuan style)

愛玉鮮果拼冰淇淋

オーヨーチー
愛玉子とフルーツ、アイス添え

Aiyu jelly, fruit and ice cream

君子蘭 12,000 (税込13,200)、四季蘭 15,000 (税込16,500) もございます。

ヴィーガンランチコース

FURAN

風 蘭

9,000 (税込 9,900)

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

スーテン

素湯(野菜素材の精進スープ)を用いて調理する本格的な中国ヴィーガン料理です。

新派蔬菜沙律

季節野菜のサラダ、豆腐のフムスとともに

Vegetables dip salad

清燉蔬菜湯

冬瓜と夏野菜の健美蒸しスープ

Steamed winter melon and vegetables soup

橄欖油水蓮菜

水蓮菜のエクストラバージンオリーブオイル炒め

Stir-fried vegetable (Olive oil)

清燴双鮮

賀茂茄子と刻み湯葉のうま煮

Braised eggplant and Yuba

糖醋素肉

精進肉の酢豚

Vegetarian sweet sour pork

火鍋蔬菜鍋粿

夏野菜のおこげ、火鍋仕立て

Stir-fried vegetables served on crisp rice (Hot)

鮮果香草冰淇淋

ヴィーガンバニラアイス、フルーツ添え

Vegan vanilla ice cream

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.