

Lunch Course Fuyo

ふよう
芙蓉 4,950

什錦拼盤

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

※

芙蓉魚翅

ふかのひれと卵白のスープ
Shark's fin soup with egg white

卵・小麦・落花生

自選海鮮菜

海の幸の料理 下記よりお選びください。
Please choose seafood dish

1. 海老と冬瓜と豆腐の煮込み
冬瓜蝦仁豆腐 Braised shrimp, winter melon and tofu
2. 調理長のおすすめ
廚師推奨菜 Chef's Recommendation

卵・落花生・えび

※

自選肉菜

肉料理 下記よりお選びください。
Please choose meat dish

1. 酢豚
糖醋里脊 Sweet sour pork
2. 鶏肉のレモン辛味蒸し
檸檬泡椒蒸鶏片 Steamed chicken with spicy lemon sauce

小麦・落花生

小麦・落花生

牛肉炒飯

牛肉炒飯
Fried rice

卵・小麦・落花生

桃子美人杏仁雪糕

やわらか杏仁とココナッツアイス、白桃ジュレ
Almond jelly and coconut ice cream with peach jelly

乳

※印の特定原材料は係の者にお尋ねください

※表示価格は税込です。 *All prices are tax included.

Lunch Set Kyoka

きょうか

杏花 3,410

什錦拼盤

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

※

蝦仁焼売

海老焼売

Shrimp shaomai

小麦・えび

例湯

季節のスープ

Soup

卵・小麦・落花生

自選主菜

季節のお料理 下記よりお選びください。

Please choose 1 dish

1. 酢豚

糖醋里脊 Sweet sour pork

小麦・落花生

2. 海老と冬瓜と豆腐の煮込み

冬瓜蝦仁豆腐 Braised shrimp, winter melon and tofu

卵・落花生・えび

3. 調理長のおすすめ

厨师推奨菜 Chef's Recommendation

※

白飯・鹹菜

ご飯・香の物

Rice / Pickles

※

※プラス 550円で炒飯に変更できます。

※可以换成炒饭+550日元。

*You can change it to fried rice for an additional 550 yen.

桃子美人杏仁雪糕

やわらか杏仁とココナッツアイス、白桃ジュレ

Almond jelly and coconut ice cream with peach jelly

乳

Lunch Course Maturika

まつりか

茉莉花 6,600

什錦拼盤

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

※

蟹肉魚翅

ふかのひれとずわい蟹のスープ

Shark's fin soup with Snow crab meat

卵・小麦・落花生・かに

北京烤鴨

北京ダック

Roasted Peking duck

小麦・落花生

腰果炒魚丁

白身魚とカシューナッツの炒め物

Sautéed fish with cashew nut

小麦・落花生

厨师推奨菜

調理長のおすすめ料理

Chef's Recommendation

※

牛肉炒飯

牛肉炒飯

Fried rice

卵・小麦・落花生

桃子美人杏仁雪糕

やわらか杏仁とココナッツアイス、白桃ジュレ

Almond jelly and coconut ice cream with peach jelly

乳

※印の特定原材料は係の者にお尋ねください

※表示価格は税込です。 *All prices are tax included.