

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 1 dish

1. 草名物 黒豚の酢豚
糖醋里脊 Sweet sour pork

2. 牛肉の麻婆豆腐
麻婆豆腐 Spicy braised tofu and minced beef (Hot)

3. 鰻と季節野菜の揚げ物、香味ソース
油淋海鰻 Fried conger eel and vegetables (Salty sweet 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

Assorted appetizers

蓴菜鶏脯湯

大山鶏と蓴菜のスープ

Chicken and water shield soup

豆豉炒牛柳配饅頭

牛フィレ肉の豆豉炒め、マントウ添え

Sautéed beef fillet with oyster sauce and Peking duck

乾焼鱸魚

すずきの香り揚げ、シンガポール風チリソース

Deep fried fish (Chili sauce)

翡翠冷麺

翡翠冷麺

Cold noodles

季節甜点心

本日のデザート

Dessert

Course FURAN

風蘭

9,900

草式拼盤

シェフのセレクトオードブル

Assorted appetizers

蟹肉魚翅羹

ふかのひれとずわい蟹のスープ

Shark's fin soup with snow crab meat

星加坡乾焼大蝦

大海老のシンガポール風チリソース

Sautéed prawn (Chili sauce)

北京烤鴨拼蠔油

牛フィレ肉のオイスターソース炒めと北京ダックの盛り合わせ

Sautéed beef fillet with oyster sauce and Peking duck

牛柳

蓴菜の翡翠冷麺

Cold noodles with water shield

蓴菜翡翠冷麺

本日のデザート

Desserts