

平日限定 ランチセット
Weekday Lunch Set BOTAN

ぼたん
牡丹
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 +1,650円
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. 海老とカシューナッツの炒め物
腰果炒蝦仁 Sautéed Daisen chicken and watercress
3. 牛肉と野菜の柚子豆豉炒め
豆豉柚香牛片 Sautéed beef and vegetables (Yuzu and fermented soy beans)
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
※+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

+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.

平日限定 ランチコース

Weekday Lunch Course FUYO

ふよう

芙蓉

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

海鮮包米羹

海の幸ととうもろこしのスープ

Seafood and corn soup

香醋美島猪肉

美ら島あぐー豚の黒酢酢豚

Sweet sour "Agu" pork

乾焼鮮魚

白身魚のチリソース煮

Sautéed fish (Chili sauce)

牛肉鹹菜炒飯

牛肉と高菜の炒飯

Fried rice with beef and mustard greens pickles

鮮果杏仁豆腐

フルーツ入り杏仁豆腐

Almond jelly with fruits

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

休日限定 黒毛和牛、人気料理のコース
Holiday Lunch Course MINJYU

みんじゅ

明珠

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

冬瓜竹皮魚翅

ふかのひれと湯葉と冬瓜のスープ

Shark's fin soup with tofu skin and winter melon

豆豉柚香炒牛肉

黒毛和牛の柚子豆豉炒め

Sautéed Japanese beef (Yuzu and fermented soy beans)

鮮奶大蝦配蟹钳

大海老のクリーム炒めと蟹の爪の揚げ物

Sautéed prawn (Cream sauce) and Fried stuffed crab claw

牛肉鹹菜炒飯

牛肉と高菜の炒飯

Fried rice with beef and mustard greens pickles

楊枝甘露

タピオカとグレープフルーツのマンゴーミルク

Mango milk with tapioca and grapefruit

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.