

Lunch Course KOCYOKA

胡蝶花 5,000 (税込 5,500)

季節拼盤	季節の前菜盛り合わせ Assorted appetizers
冬瓜魚翅羹	ふかのひれの冬瓜みぞれスープ Shark's fin soup with winter melon
XO芹菜炒魷魚	いかとセロリのXO醬炒め Sautéed cuttlefish and celery (XO sauce)
清蒸鮮魚	白身魚と野菜の広東風蒸し物 Steamed fish and vegetables
応時炒飯	季節の炒飯 Fried rice
甜點心	本日のデザート Today's dessert

Lunch Set

ふかのひれプレート 4,500 (税込 4,950)

季節拼盤	季節の前菜盛り合わせ Assorted appetizers
双貝扒冬瓜	冬瓜の二種貝のあんかけ Braised winter melon and shellfish
豆豉炒牛肉	牛肉とトマトの豆豉炒め Sautéed beef and tomato with fermented soy beans
自選主菜	下記よりお選びください。 Please choose 1 dish

- ふかのひれのあんかけ麺
魚翅麵 Soup noodles with braised shark's fin
- ふかのひれのあんかけご飯
魚翅泡飯 Boiled rice in shark's fin soup

甜點心	本日のデザート Today's dessert
-----	----------------------------

平日限定
Lunch Set

桂花 2,700 (税込 2,970)

桂花前菜 前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

応時燉湯 本日の蒸しスープ
Today's steamed soup

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

2. 陳麻婆豆腐

陳麻婆豆腐 Spicy braised tofu and minced beef in casserole (Very hot)

3. 今週の海の幸の料理

応時海鮮菜 Seasonal seafood dish

4. 今週の肉料理

応時肉菜 Seasonal meat dish

白飯或粥・鹹菜 ご飯 または 季節のお粥・香の物
Rice or Porridge/Pickles

甜点心 本日のデザート
Today's dessert