

## Lunch Course Fuyo

ふよう  
芙蓉 税込 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

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

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

1. 黒豚の酢豚  
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

牛肉炒飯 牛肉炒飯  
Fried rice

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

※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。

\*For allergies, please contact the staff before you place your order.

## Lunch Set Kyoka

きょうか

# 杏花 税込 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

例湯 季節のスープ  
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. 黒豚の酢豚  
糖醋里脊 Sweet sour pork
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
3. 調理長のおすすめ  
厨師推奨菜 Chef's Recommendation

白飯・鹹菜 ご飯・香の物  
Rice / Pickles

※プラス税込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

## Lunch Course Maturika

まつりか

# 茉莉花 税込 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

北京烤鴨 北京ダック  
Roasted Peking duck

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

厨師推奨菜 調理長のおすすめ料理  
Chef's Recommendation

牛肉炒飯 牛肉炒飯  
Fried rice

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

※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。

\*For allergies, please contact the staff before you place your order.