Course KOCYOURAN

胡蝶蘭 14,300

到来菜 本日のアミューズ

Amuse-bouche

季節拼盤 前菜の盛り合わせ

Asorted appetizer

迷你春巻 旬の味覚の小さな春巻

Seasonal mini spring roll

蟹肉魚白燉蛋 ずわい蟹とふぐの白子の芙蓉仕立て

Steamed egg pudding with crab meat and fish milt

柑橘炒青菜 柑橘とA菜の強火炒め

Sautéed citrus and vegetables

黄焼排翅 ふかのひれの上湯煮込み

Braised shark's fin

格 蘭 尼 塔 ライムと生姜のグラニテ

Granite (lime and ginger)

東 坡 肉 東坡肉 杭州名菜豚ばら肉の紹興酒煮

Dong Po Rou (Braised pork)

応 時 麺 飯 本日のお食事

Today's meal

特式温杏仁 あつあつ杏仁豆腐

Steamed Almondmilk and egg fuyong

小 茶 点 小菓子

Petit four

Lunch course KEIRAN

惠蘭 8,800

本日のアミューズ

前菜の盛り合わせ 季節拼盤

Asorted appetizer

特製蒸し点心 点 Ü

Steamed dim sum

ふかのひれと桜海老のスープ 櫻蝦魚翅湯

Shark's fin and SAKURA shrimp soup

阿波尾鶏の広東風クリスピー揚げ 皮

地蛤と海老のクリーム煮 濃湯文蛤蝦仁

Stewed cram and shrimp

本日のお食事 応時麺飯

Today's meal

精 美 甜 品 **今月のスイーツ**Dessert

Lunch course GYOKURAN

玉蘭 5,280

前菜三種盛り合わせ 午餐拼盤

たっぷりきのこと雲呑のスープ 蘑菇雲吞湯

Mushroom and wantan soup

海老のアボカドアーモンドソース 油梨奶汁大蝦

Sautéed prawn (avocado sauce)

東坡肉 杭州名菜豚ばら肉の紹興酒煮 東 坡

Dong Po Rou (Braised pork)

本日のお食事 Today's meal 応時麺飯

濃厚杏仁豆腐 醇厚杏仁豆腐

Rich taste Almond jelly

Weekday lunch set HUURAN

風蘭 3,850

午 餐 拼 盤 前菜三種盛り合わせ

蔬菜 燉 湯 根菜と豆の蒸しスープ Steamed vegetables and beans soup

自選主業 メインディッシュ 下記よりお選びください。
Please choose I dish

- 1. 黒豚の酢豚 銀座アスター伝統の甘酢ソース 糖醋里脊 Sweet sour pork (Aster traditonal sauce)
- 2. 陳麻婆豆腐 陳麻婆豆腐 Spicy braised tofu and minced WAGYU beef (very hot)
- 3. 調理長のおすすめ料理 ^{厨師推奨菜 Chef's recommendation}

米飯/粥 ご飯 または お粥
Rice or Porridge

醇厚杏仁豆腐 濃厚杏仁豆腐 Rich taste almont jelly