

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. 鱧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 ご飯またはお粥  
Rice or Porridge

季節甜点心 本日のデザート  
Dessert

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 <i>Assorted appetizers</i>
蓴菜鶏脯湯	大山鶏と蓴菜のスープ <i>Chicken and water shield soup</i>
豆豉炒牛柳配饅頭	牛フィレ肉の豆豉炒め、マントウ添え <i>Sautéed beef fillet with fermented soy beans, and Steamed bun</i>
乾焼鱸魚	すずきの香り揚げ、シンガポール風チリソース <i>Deep fried fish (Chili sauce)</i>
翡翠冷麵	翡翠冷麵 <i>Cold noodles</i>
季節甜点心	本日のデザート <i>Dessert</i>

Course FURAN

## 風蘭

9,900

草式拼盤	シェフのセレクトオードブル <i>Assorted appetizers</i>
蟹肉魚翅羹	ふかのひれとずわい蟹のスープ <i>Shark's fin soup with snow crab meat</i>
星加坡乾焼大蝦	大海老のシンガポール風チリソース <i>Sautéed prawn (Chili sauce)</i>
北京烤鴨拼蠔油牛柳	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 <i>Sautéed beef fillet with oyster sauce and Peking duck</i>
蓴菜翡翠冷麵	蓴菜の翡翠冷麵 <i>Cold noodles with water shield</i>
季節甜点心	本日のデザート <i>Desserts</i>