

お昼の美食コース

RIKA

李 花

7,000 (税込 7,700)

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

新 派 沙 律

野菜と海の幸のサラダ、
ナッツ入り豆腐のフムス仕立て
Seafood and vegetables dip salad

蔬 菜 甜 蝦 羹

甘海老と野菜のスープ
Snow crab and vegetables soup

柚 香 炒 鮮 魚 丁

白身魚の柚子香り炒め
Stir-fried fish and peanuts(Hot)

豆 豉 牛 肝 菌 炒 和 牛

黒毛和牛フィレ肉の炒め物、
ホルチーニとドウチーのソース
Fried beef (Sweet sour sauce)

烤 鴨 紅 豆 湯 麵

北京ダックと小豆のスープ麵
Fried rice with green soybeans

鮮 果 鮮 奶 豆 腐

やわらか杏仁、ジュレとフルーツ添え
Soft almond jelly with fruit

お昼の贅沢コース

KOURAN

光 蘭

9,000 (税込9,900)

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

| | |
|-------------|--|
| 精 美 彩 盤 | 季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i> |
| 紅 焼 魚 翅 羹 | ふかのひれのスープ <i>Shark's fin soup</i> |
| 北 京 烤 鴨 | 北京ダック <i>Roasted Peking duck</i> |
| 青 菜 炒 魷 魚 | あおりいかと中国野菜の炒め物、 本店特製海老味噌添え <i>Stir-fried cuttlefish and vegetables with shrimp sauce</i> |
| 香 醋 牛 肉 | 牛肉の香料煮揚げ、鎮江黒酢あんかけ <i>Black vinegar sweet and sour Wagyu</i> |
| 蟹 肉 生 菜 炒 飯 | ずわい蟹とレタスの炒飯 <i>Fried rice with snow crab and lettuce</i> |
| 鮮 果 杏 仁 豆 腐 | フルーツ入り杏仁豆腐 <i>Soft almond jelly with fruit</i> |

ヴィーガンランチコース

FURAN

風 蘭

9,000 (税込9,900)

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

スーテン

素湯(野菜素材の精進スープ)を用いて調理する本格的な中国ヴィーガン料理です。

| | |
|---------------|---|
| 新派 蔬 菜 沙 律 | 季節野菜のサラダ、豆腐のフムス仕立て <i>Vegetables dip salad</i> |
| 清 燉 蔬 菜 湯 | きのこの健美蒸しスープ <i>Steamed vegetables soup</i> |
| 豆 漿 燴 双 鮮 | 棒湯葉と銀杏の豆乳煮込み <i>Braised Tofu skin sticks and ginkgo nuts with soy milk</i> |
| 糖 醋 素 肉 | 精進肉の酢豚 <i>Vegetarian sweet sour pork</i> |
| 素 蠔 油 蔬 菜 鍋 粍 | 季節野菜のおこげ <i>Stir-fried vegetables served on crisp rice</i> |
| 鮮 果 香 草 冰 淇 淋 | ヴィーガンバニラアイス、フルーツ添え <i>Vegan vanilla ice cream</i> |

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.