

Lunch set HUURAN

風 蘭 3,850

旬 味 彩 盤 シェフのセレクトオードブル
Assorted appetizers

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

自 選 主 菜 メインディッシュ 下記よりお選びください。
Please choose 1 dish

1. 蟹と豆腐のうま煮

蟹肉豆腐 Braised crab meat and tofu

2. 黒豚の酢豚

糖醋里脊 Sweet sour pork

3. 調理長のおすすめ料理

厨师推奨菜 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 almond jelly

Lunch course KEIRAN

恵 蘭 8,800

到 来 菜 アミューズ
Amuse-bouche

旬 味 彩 盤 シェフのセレクトオードブル
Assorted appetizers

鹹 点 心 季節の点心
Dim sum

蟹 粉 魚 翅 羹 ふかのひれと上海蟹のスープ
Shark's fin and Shang-hai crab meat soup

堅 果 炒 蝦 球 大海老とナッツの旨味唐辛子炒め
Stir-fried prawn and nuts (Hot)

紅 焼 牛 肉 脯 牛ほほ肉と根菜のやわらか煮込み
Braised beef and vegetables

応 時 麵 飯 本日のお食事
Today's meal

精 美 甜 品 今月のスイーツ
Dessert

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.

Lunch course GYOKURAN

玉蘭 5,280

旬 味 彩 盤 シェフのセレクトオードブル
Assorted appetizers

瑤柱魚翅羹 ふかのひれと貝柱のスープ
Shark's fin and scallop soup

黒菌炒双鮮 海老と鶏肉のトリュフ炒め
Stir-fried shrimp and chicken with truffe

香辣粉絲鮮魚 白身魚と春雨のXO醬煮込み
Braised fish and glass noodles (XO sauce)

応 時 麵 飯 本日のお食事
Today's meal

醇厚杏仁豆腐 濃厚杏仁豆腐
Rich taste almond jelly

Course KOCHORAN

胡蝶蘭 14,300

到 来 菜	アミューズ <i>Amuse-bouche</i>
旬 味 彩 盤	シェフのセレクトオードブル <i>Assorted appetizers</i>
鹹 点 心	季節の点心 <i>Dim sum</i>
口 水 和 牛 片	秋田牛のよだれ牛 <i>Cold WAGYU (Hot pepper sauce)</i>
滑 炒 竹 皮 韭 黄	湯葉と黄にらのやわらか炒め <i>Braised tofu skin and yellow leek</i>
蟹 肉 焼 排 翅	吉切鮫の尾びれと上海蟹の煮込み <i>Braised shark's fin and Shang-hai crab meat</i>
豆 腐 乳 拌 水 果	旬の果実の腐乳和え <i>Fruit with fermented bean curd dressing</i>
脆 炸 双 鮮	活け鮑とふぐのさくさく揚げ <i>Fried abalone and pufferfish</i>
応 時 麵 飯	本日のお食事 <i>Today's meal</i>
精 美 甜 品	今月のスイーツ <i>Dessert</i>
小 茶 点	小菓子 <i>Petit four</i>