

Lunch Course MATSURIKA

茉莉花

5,500

季節のふかのひれのスープをお楽しみいただくランチタイム限定コースです。

精美前菜

前菜の盛り合わせ

Assorted appetizers

牛肝菌魚翅湯

きのこ香る、ふかのひれのスープ

Shark's fin soup with mushrooms

香醋炒牛柳配饅頭

牛フィレ肉と根菜の黒酢炒め、
マントウ添え

Stir-fried beef fillet and root vegetables with black vinegar,
served with steamed bun

蟹粉蝦仁竹皮

海老と湯葉の上海蟹煮込み

Braised shrimp and tofu skin (Shanghai crab sauce)

応時麺飯

本日のお食事

Today's meal

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 Set BOTAN

牡丹

3,850

メインディッシュが選べるお昼のおすすめセットです。

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 1dish

1. 草名物 黒豚の酢豚
糖醋里脊 Sweet sour pork

2. 大山鶏の揚げ物、香味ソース
油淋鶏片 Fried chicken (Salty sweet sauce)

3. 海老と豆腐の上海蟹煮込み
蟹粉蝦仁豆腐 Braised shrimp and tofu (Shanghai crab sauce)

粥或白飯・鹹菜 ご飯 または お粥
Rice or Porridge

季節甜点 本日のデザート
Desert

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.