

休日限定 ふかのひれと活け鮑のコース
Holiday Lunch Course MINJYU

みんじゅ

明珠

8,800

2名様より承ります。
Available for 2 or more people.

季節 拼盤

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

蟹肉 魚翅

ふかのひれと蟹のスープ

Shark's fin soup with crab meat

清炒 双鮮貝

活け鮑とたいらぎ貝の炒め物

Sautéed abalone and pen shell

美島香醋古老肉

美ら島あぐ一豚の黒酢酢豚

Sweet sour "Agu" pork

牛肉 鹹菜炒飯

牛肉と高菜の炒飯

Fried rice with beef and mustard greens pickles

火龍果西米奶露

ドラゴンフルーツとタピオカのココナッツミルク

Coconut milk with dragonfruit and tapioca

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

平日限定 ランチコース

Weekday Lunch Course FUYO

ふよう

芙蓉

6,600

2名様より承ります。
Available for 2 or more people.

季節拼盤

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

芙蓉海鮮羹

海の幸と夏草花のスープ

Seafood and vegetable soup

柚香炒双味

牛肉とたいらぎ貝の柚子香り炒め

Sautéed beef and pen shell (Yuzu)

酒釀乾焼大蝦

大海老の上海風チリソース煮

Sautéed prawn (Chili sauce)

牛肉鹹菜炒飯

牛肉と高菜の炒飯

Fried rice with beef and mustard greens pickles

鮮果杏仁豆腐

フルーツ入り杏仁豆腐

Almond jelly with fruits

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

平日限定 ランチセット
Weekday Lunch Set BOTAN

ぼたん
牡丹
4,180

特製拼盤 本日の前菜の盛り合わせ
Assorted appetizers

自選湯菜 スープ 次の2種からお選びください。
Please choose soup

1. 本日の蒸しスープ
例湯 Today's steamed soup
2. ふかのひれのスープ +1,650円
魚翅湯 Shark's fin soup

自選主菜 主菜 次の4種からお選びください。
Please choose 1dish

1. 黒豚の酢豚
糖醋里脊 Sweet sour pork
2. 海老とあおりいかと季節野菜の
柚子風味炒め
柚香炒海鮮 Sautéed shrimp and cuttlefish (Yuzu)
3. 上海蟹と湯葉と豆腐のうま煮
蟹粉竹皮豆腐 Braised tofu skin and tofu with Shang-hai crab meat
4. 今月の調理長のおすすめ料理
厨师特撰菜 Chef's recommendation

粥或白飯 ご飯 または お粥
Porridge or Rice or Fried rice

※+770円で炒飯に変更できます。
*You can change it to fried rice for an additional 770 yen.

鹹菜 季節の香の物
Pickles

甜点 本日のデザート
Desert

+1320円で、北京ダックをご用意します。
Peking duck is available for 1,320 yen including tax.