

LUNCH

午餐套餐

ランチセット

まつりか
茉莉花

3,300

季節拼盤

季節の彩り前菜四種盛り合わせ

・蜜汁叉焼肉
豚肉の蜜漬け香り焼き（自家製チャーシュー）

・白切鶏
蒸し鶏、葱生姜香る翡翠色のソース

・推薦開胃菜
その他、本日の前菜二種

応時滋補湯

日替わり薬膳風蒸しスープ

じっくり時間をかけ器ごと蒸すことで、
素材の旨味が引き立つ、身体にやさしいスープです。

鹹点心

手作り点心二種盛り合わせ

主菜

主菜は五種の中から一皿お選びいただけます
请从五种主菜中選択一種。

1. 芝麻豆漿担担麵

白ごまと豆乳の担担麵

2. 魯肉飯

ルーローハン
（台湾風豚肉の甘辛煮かけご飯）

3. 陳麻婆豆腐飯

ホワジャオ
花椒香る牛肉の麻婆豆腐とライス

4. 糖醋黒猪飯

黒豚の酢豚とライス

5. 厨師推奨菜

調理長おすすめ料理（+550）
※係の者が説明いたします。

応時甜品

本日のスイーツ

中国茶

凍頂烏龍茶

※表示価格は税込みです。※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合せください。

LUNCH

午餐套餐

平日限定ランチセット

李^り花^か

2,420

季節拼盤

季節の彩り前菜四種盛り合わせ

- ・蜜汁叉焼肉
豚肉の蜜漬け香り焼き（自家製チャーシュー）
- ・白切鶏
蒸し鶏、葱生姜香る翡翠色のソース
- ・推薦開胃菜
その他、本日の前菜二種

主菜

主菜は三種の中から一皿お選びいただけます。
请从三种主菜中選択一種。

1. 芝麻豆漿担担麵

白ごまと豆乳の担担麵

2. 魯肉飯

ルーローハン
(台湾風豚肉の甘辛煮かけご飯)

3. 陳麻婆豆腐飯

ホワジャオ
花椒香る牛肉の麻婆豆腐とライス

応時甜品

本日のスイーツ

※表示価格は税込みです。※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合せください。

午餐套餐	ランチコース とうか 桃花	4,950
季節拼盤	季節の彩り前菜五種盛り合わせ ・ 蜜汁叉焼肉 豚肉の蜜漬け香り焼き（自家製チャーシュー） ・ 白切鶏 蒸し鶏、葱生姜香る翡翠色のソース ・ 推薦開胃菜 その他、本日の前菜三種	
滋補魚翅湯	ふかのひれ入り薬膳風スープ	
鹹点心	手作り点心二種盛り合わせ	
糖醋黑猪飯	黒豚の酢豚	
今天推獎菜	本日の料理 ※係の者が説明いたします。	
米飯	ライス ※+550円で炒飯に変更できます。※可以換炒飯+550日元。	
応季甜品	スイーツ盛り合わせ	
中国茶	凍頂烏龍茶	

套餐	コース せいらん 青蘭	8,800
金腿南瓜湯 金華ハムと南瓜のポタージュ／口水野鴨 合鴨の辛味ソース 季節拼盤 季節の彩り前菜盛り合わせ 土鶏燉蘑菇 地鶏ときのこの薬膳風蒸しスープ 香醋和牛 黒毛和牛の揚げ物、特製甘酢ソース／姜香蒸鮮魚 本日の白身魚の蒸し物 応時麵飯 本日のお食事／応時精美甜品 今月のおすすめスイーツ		

※表示価格は税込みです。※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合せください。