



謝恩ランチコース 春華

しゅん か

1名様
4,950

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

ふかのひれと湯葉のスープ

Shark's fin soup with Yuba

白身魚の蒸し物、柚子風味

Steamed fish flavored Yuzu

銀座アスター特製酢豚

Sweet sour pork

ヤーツァイ 芽菜の炒飯

Sichuan pickles fried rice

やわらか杏仁、フルーツジュレ

Soft almond jelly with fruit jelly

表示価格は税込です。

All prices are tax included.



Lunch Set Kyoka

きょうか

杏花 3,410

什錦拼盤 前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

双味焼壳 烧壳二種
Two kinds of Shaomai

例湯 季節のスープ
Soup

自選主菜 季節のお料理 下記よりお選びください。
Please choose 1 dish

1. 酢豚
糖醋里脊 Sweet sour pork
2. 蟹と豆腐と湯葉の煮込み
蟹肉竹皮豆腐 Braised crab meat, tofu and tofu skin
3. 調理長のおすすめ
厨师推奨菜 Chef's Recommendation

粥或白飯・鹹菜 お粥 または ご飯・香の物

Porridge or Rice / Pickles

*プラス 550円で炒飯に変更できます。

*可以换成炒饭+550日元。

*You can change it to fried rice for an additional 550 yen.

甜点心 本日のデザート
Today's dessert

Lunch Course Matsurika

まつりか

茉莉花 6,600

什錦拼盤 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

北京烤鴨 北京ダック
Roasted Peking duck

柚香炒双鮮 海の幸と野菜の柚子風味炒め
Sautéed seafood and vegetables with Yuzu

厨师推奨菜 調理長のおすすめ料理
Chef's Recommendation

牛炒飯 牛肉炒飯
Fried rice

豆沙西米奶露雪糕 小豆とタピオカのココナッツミルク、紫芋アイス添え
Coconut milk with tapioca and red beans with sweet potato ice cream

※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. *For allergies, please contact the staff before you place your order.