

## Lunch Course Botan

ぼたん

牡丹 5,200 (税込 5,720)

什錦拼盤 前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers

春筍乾貝羹 干し貝柱と筍のスープ  
Dried scallops and bamboo shoot soup

※プラス 1,000円(税込 1,100円)でふかのひれのスープに変更できます。  
※可以换成紅燒魚翅+1,100日元。  
\*You can change it to Shark's fin soup for an additional 1,100 yen.

北京烤鴨 北京ダック  
Roasted Peking duck

紅白双鮮 大海老と甘鯛の料理、二種の味わいで  
Two types of prawn and fish dishes

黒椒炒鶏脯 鶏肉と野菜の黒胡椒炒め  
Sautéed chicken and vegetables with pepper

芽菜炒飯 ヤーツァイ 芽菜の炒飯  
Sichuan pickles fried rice

草莓奶露豆腐 杏仁豆腐の苺ココナッツミルク  
Strawberry coconut milk with almond jelly

※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。

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

## Lunch Course Kyoka

きょうか

# 杏花 3,600 (税込 3,960)

什錦拼盤 前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers

蝦仁焼売 海老焼売  
Shrimp shaomai

春笋乾貝羹 干し貝柱と筍のスープ  
Dried scallops and bamboo shoot 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. 海老と豆腐の桜海老XO醬煮込み

XO醬蝦仁豆腐 Braised shrimp and tofu, Sakura shrimp XO sauce

### 3. 調理長のおすすめ +500円(税込550円)

廚師推奨菜 +550円元 Chef's Recommendation +550yen

芽菜炒飯 ヤーツァイ  
Sichuan pickles fried rice

鮮奶豆腐雪糕 やわらか杏仁とココナッツアイス、フルーツジュレ  
Soft almond jelly and coconut ice cream with fruit jelly

## Course Seiran

せいらん

# 青蘭 8,000 (税込 8,800)

精美彩盤 季節の前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers

蟹肉春笋魚翅羹 ふかのひれとずわい蟹と筍のスープ  
Shark's fin soup with crab and bamboo shoot

豉椒炒牛柳/北京烤鸭 牛フィレ肉のドウチー炒め/北京ダック  
Sautéed beef fillet/Roasted Peking duck

清蒸双鮮 真鯛と地蛤の強火蒸し  
Steamed red sea bream and clam

応時麺飯 本日のお食事  
Today's meal

鮮奶豆腐雪糕 やわらか杏仁とココナッツアイス、フルーツジュレ  
Soft almond jelly and coconut ice cream with fruit jelly

※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。

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

Weekday Lunch Set

# 平日限定ランチセット

2,500 (税込 2,750)

什錦拼盤 前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers

例湯 季節のスープ  
Soup

糖醋里脊 酢豚  
Sweet sour pork

粥或白飯・鹹菜 お粥 または ご飯・香の物  
Porridge or Rice / Pickles

※プラス 500円(税込 550円)で炒飯に変更できます。

※可以换成炒飯+550日元。

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

草莓豆沙西米奶露 小豆とタピオカの苺ココナッツミルク  
Strawberry coconut milk with tapioca and red beans

※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。

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