

## Lunch Course Fuyo

ふよう

芙蓉 税込 4,950

什錦拼盤 前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers

蛤蜊魚翅羹 ふかのひれと浅蜷のスープ  
Shark's fin soup with Asari clam

自選海鮮菜 海の幸の料理 下記よりお選びください。  
Please choose seafood dish

### 1. 海老とアボカドの卵炒め

芙蓉蝦仁油梨 Sautéed shrimp and avocado with egg

### 2. 調理長のおすすめ +税込550円

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

自選肉菜 肉料理 下記よりお選びください。  
Please choose meat dish

### 1. 黒豚の酢豚

糖醋里脊 Sweet sour pork

### 2. 鶏肉の揚げ物、レモンチリソース

檸檬鶏 Fried chicken, lemon chili sauce

櫻蝦XO醬炒飯 桜海老XO醬の炒飯  
Fried rice, Sakura shrimp XO sauce

草莓奶露豆腐 杏仁豆腐の莓ココナッツミルク  
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 Set Kyoka

きょうか

# 杏花 税込 3,410

什錦拼盤 前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers

双味焼売 焼売二種  
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. 黒豚の酢豚  
糖醋里脊 Sweet sour pork
2. 海老とアボカドの卵炒め  
芙蓉蝦仁油梨 Sautéed shrimp and avocado with egg
3. 調理長のおすすめ  
廚師推奨菜 Chef's Recommendation

白飯・鹹菜 ご飯・香の物  
Rice / Pickles  
※プラス税込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.

甜点心 本日のデザート  
Today's desert

## Lunch Course Matsurika

まつりか

# 茉莉花 税込 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

北京烤鴨 北京ダック、サラダ添え  
Roasted Peking duck

炸菜兩味 ソフトシェルシュリンプと白身魚の揚げ物、レモンチリソース  
Fried soft-shell shrimp and fish, lemon chili sauce

豆豉牛肉片 牛肉と野菜のドウチー炒め  
Sautéed beef and vegetables, Chinese fermented black beans sauce

櫻蝦XO醬炒飯 桜海老XO醬の炒飯  
Fried rice, Sakura shrimp XO sauce

草莓奶露豆腐雪糕 杏仁豆腐の苺ココナッツミルク、アイス添え  
Strawberry coconut milk with almond jelly and ice cream

※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.