

Lunch Course Fuyo

芙蓉 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 +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. 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

※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.

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. 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

厨师推奨菜 Chef's Recommendation

白飯・鹹菜

ご飯・香の物

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 desert

Lunch Course Maturika

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

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

※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.