

## Anniversary Lunch Course Shunka

リニューアルオープン記念ランチコース

しゅんか

春華 6,050

ふかのひれ、紅白の海鮮料理など祝いの心を料理に込めた期間限定コースです。

什錦拼盤 前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers

蟹肉魚翅羹 ふかのひれとずわい蟹のスープ  
Shark's fin soup with and crab meat

兩種鹹点心 本日の点心二種  
2dim sum

紅白双鮮 大海老と甘鯛の料理、二種の味わいで  
Prawn and tilefish dish with celebration sauce

黒椒炒鶏脯 鶏肉と野菜の黒胡椒炒め  
Sautéed chicken and vegetables (Black pepper sauce)

芽菜炒飯 ヤーツァイ  
芽菜の炒飯  
Fried rice with Sichuan-style pickles

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

## Lunch Course Kyoka

きょうか

# 杏花 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 +550円

廚師推奨菜 +550円 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 8,800

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 meat 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