

## Lunch Course Fuyo

ふよう  
**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

卵・小麦・落花生

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 shirmp and avocado with egg

卵・小麦・落花生・えび

2. 調理長のおすすめ +550円

厨師推奨菜 +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

小麦・落花生

2. 鶏肉の揚げ物、レモンチリソース

檸檬鶏 Fried chicken, lemon chili sauce

小麦・落花生

櫻蝦XO醬炒飯

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

卵・小麦・落花生・えび

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

乳

※印の特定原材料は係の者にお尋ねください

※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 <i>Assorted appetizers</i>	※
双味焼売	焼売二種 <i>Two kinds of Shaomai</i>	※
例湯	季節のスープ <i>Soup</i>	※
自選主菜	季節のお料理 下記よりお選びください。 <i>Please choose 1 dish</i>	

### 1. 黒豚の酢豚

糖醋里脊 *Sweet sour pork*

小麦・落花生

### 2. 海老と茄子の上海風チリソース

酒釀乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)*

卵・落花生・えび

白飯・鹹菜	ご飯・香の物 <i>Rice / Pickles</i>	※
	※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 <i>Today's desert</i>	※

## Lunch Course Maturika

まつりか

# 茉莉花 6,600

什錦拼盤	前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>	※
蟹肉魚翅	ふかのひれと蟹のスープ <i>Shark's fin soup with crab</i>	卵・小麦・かに
北京烤鴨	北京ダック、サラダ添え <i>Roasted Peking duck</i>	小麦・落花生・えび
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 <i>Fried soft-shell shrimp and fish, lemon chili sauce</i>	小麦・落花生・えび
豆豉牛肉片	牛肉と野菜のドウチー炒め <i>Sautéed beef and vegetables, Chinese fermented black beans sauce</i>	小麦・落花生
櫻蝦XO醬炒飯	桜海老XO醬の炒飯 <i>Fried rice, Sakura shrimp XO sauce</i>	卵・小麦・落花生・えび
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 <i>Strawberry coconut milk with almond jelly and ice cream</i>	乳

※印の特定原材料は係の者にお尋ねください

※表示価格は税込です。 \*All prices are tax included.