

Lunch set HUURAN

風蘭 3,850

旬味彩盤 シェフのセレクトオードブル  
Assorted appetizers

清燉根菜湯 根菜と豆の蒸しスープ  
Steamed vegetables and beans soup

自選主菜 メインディッシュ 下記よりお選びください。  
Please choose 1 dish

1. 海老とブロッコリーの強火炒め

蘭花炒蝦仁 Stir-fried shrimp and broccoli

2. 黒豚の酢豚

糖醋里脊 Sweet sour pork

3. 調理長のおすすめ料理

厨師推奨菜 Chef's recommendation

米飯 / 粥 ご飯 または お粥  
Rice or Porridge

甜点一品 本日のミニスイーツ  
Today's mini dessert

Lunch course GYOKURAN

玉蘭 5,280

- |        |   |
|--------|---|
| 旬味彩盤   | シェフのセレクトオードブル<br><i>Assorted appetizers</i>                         |
| 雲吞蟹肉羹  | ずわい蟹とあおさの雲吞スープ<br><i>Crab meat and sea lettuce soup with wonton</i> |
| 文蛤煮加吉魚 | 真鯛と地蛤の軽い煮込み<br><i>Braised red sea bream and clam</i>                |
| 東坡肉    | 豚ばら肉の紹興酒煮、東坡肉<br><i>Dong po pork</i>                                |
| 応時麺飯   | 本日のお食事<br><i>Today's meal</i>                                       |
| 甜点一品   | 本日のミニスイーツ<br><i>Today's mini dessert</i>                            |

Course KEIRAN

恵蘭 8,800

- |         |  |
|---------|--|
| 到 来 菜   | アミューズ<br><i>Amuse-bouche</i>   |
| 旬 味 彩 盤 | シェフのセレクトオードブル<br><i>Assorted appetizers</i>                              |
| 鹹 点 心   | 季節の点心<br><i>Dim sum</i>  |
| 芙蓉蟹魚翅   | ふかのひれとずわい蟹の芙蓉仕立て<br><i>Shark's fin and crab meat soup with egg white</i> |
| 豉椒炒海螺和牛 | 黒毛和牛とつぶ貝のドウチー炒め<br><i>Stir-fried WAGYU and whelk (Black bean sauce)</i>  |
| 脆皮煎方頭魚  | 甘鯛のさくさく鱗焼き<br><i>Fried tilefish</i>                                      |
| 応 時 麵 飯 | 本日のお食事<br><i>Today's meal</i>  |
| 甜 点 一 品 | 今月のおすすめスイーツ<br><i>Dessert</i>  |

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

Course KOCHORAN

胡蝶蘭 14,300

- |             |  |
|-------------|--|
| 到 来 菜       | アミューズ<br><i>Amuse-bouche</i>   |
| 旬 味 彩 盤     | シェフのセレクトオードブル<br><i>Assorted appetizers</i>                              |
| 鹹 点 心       | 季節の点心<br><i>Dim sum</i>  |
| 清 湯 海 螺     | つぶ貝の宮廷風澄ましスープ<br><i>Whelk soup</i>                                       |
| 肥 肝 釀 鶏 翅   | 阿波尾鶏とフォアグラのクリスピー揚げ<br><i>Fried Awaodori chicken wings with foie gras</i> |
| 紅 焼 文 蛤 排 翅 | ふかのひれと地蛤の煮込み<br><i>Braised shark's fin and clam</i>                      |
| 魚 子 冷 拌 米 粉 | からすみの冷製ビーフン<br><i>Cold rice noodles with bottarga</i>                    |
| 東 坡 肉       | 豚ばら肉の紹興酒煮、東坡肉<br><i>Dong po pork</i>                                     |
| 応 時 麵 飯     | 本日のお食事<br><i>Today's meal</i>  |
| 甜 点 一 品     | 今月のおすすめスイーツ<br><i>Dessert</i>  |
| 小 茶 点       | 小菓子<br><i>Petit four</i>   |