

平日限定 ランチセット
Weekday Lunch Set BOTAN

ぼたん
牡丹
4,180

特製拼盤 本日の前菜の盛り合わせ
Assorted appetizers

自選湯菜 スープ 次の2種からお選びください。
Please choose soup

1. 本日の蒸しスープ
例湯 Today's steamed soup
2. ふかのひれのスープ +1,650円
魚翅湯 Shark's fin soup

自選主菜 主菜 次の4種からお選びください。
Please choose 1dish

1. 黒豚の酢豚
糖醋里脊 Sweet sour pork
2. 海老とセロリーの炒め物
芹菜炒蝦仁 Sautéed shrimp and celery
3. 牛肉と野菜のかき油炒め
蠔油炒牛肉片 Sautéed beef and vegetables (Oyster sauce)
4. 今月の調理長のおすすめ料理
廚師特撰菜 Chef's recommendation

粥或白飯 ご飯 または お粥
Porridge or Rice or Fried rice

※+770円で炒飯に変更できます。
*You can change it to fried rice for an additional 770 yen.

鹹菜 季節の香の物
Pickles

甜点心 本日のデザート
Desert

+1320円で、北京ダックをご用意します。
Peking duck is available for 1,320 yen including tax.

平日限定 ランチコース

Weekday Lunch Course FUYO

ふよう

芙蓉

6,600

2名様より承ります。
Available for 2 or more people.

- | | |
|---------|--|
| 季節拼盤 | 季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers |
| 西洋菜牛肉湯 | 秋田牛とクレソンのスープ
Beef and water cress soup |
| 清炒双海鮮 | あおりいかと海老の炒め物
Sautéed cuttlefish and shrimp |
| 美島香醋古老肉 | 美ら島あぐ一豚の黒酢酢豚
Sweet sour "Agu" pork |
| 櫻蝦炒飯 | 桜海老の炒飯
Fried rice with sakura shrimp |
| 草莓西米奶露 | タピオカの苺ココナッツミルク
Coconut milk with strawberry and tapioca |

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.

休日限定ランチコース
Holiday Lunch Course MINJYU

みんじゅ

明珠

8,800

2名様より承ります。
Available for 2 or more people.

- | | |
|--------|---|
| 季節拼盤 | 季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers |
| 夏草花魚翅 | ふかのひれと夏草花のスープ
Shark's fin soup with Chinese vegetable |
| 豆豉炒和牛 | ドウチー
秋田牛の豆豉炒め
Sautéed wagyu (Fermented soy-beans sauce) |
| XO醬脆鱗魚 | 甘鯛の鱗揚げ、XO醬ソース
Fried tilefish (XO sauce) |
| 櫻蝦炒飯 | 桜海老の炒飯
Fried rice with sakura shrimp |
| 鮮果杏仁豆腐 | フルーツ入り杏仁豆腐
Almond jelly with fruits |