

LUNCH

午餐套餐

平日限定ランチセット りか李花

2,420

季節拼盤

季節の彩り前菜四種盛り合わせ

- ・ 蜜汁叉焼肉
豚肉の蜜漬け香り焼き(自家製チャーシュー)
- ・ 白切鶏
蒸し鶏、葱生姜香る翡翠色のソース
- ・ 推薦開胃菜
その他、本日の前菜二種

主菜

主菜は三種の中から一皿お選びいただけます。
请从三种主菜中选择一种。

1. 芝麻豆漿担担麵 白ごまと豆乳の担担麵
2. 魯肉飯 ルーローハン
(台湾風豚肉の甘辛煮かけご飯)
3. 陳麻婆豆腐飯 ホワジャオ
花椒香る牛肉の麻婆豆腐とライス

応時甜品

本日のスイーツ

LUNCH

午餐套餐

ランチセット まつりか 茉莉花

3,300

季節拼盤

季節の彩り前菜四種盛り合わせ

- ・蜜汁叉烧肉
豚肉の蜜漬け香り焼き（自家製チャーシュー）
- ・白切鶏
蒸し鶏、葱生姜香る翡翠色のソース
- ・推薦開胃菜
その他、本日の前菜二種

応時滋補湯

日替わり薬膳風蒸しスープ

じっくり時間をかけ器ごと蒸すことで、
素材の旨味が引き立つ、身体にやさしいスープです。

鹹点心

手作り点心二種盛り合わせ

主菜

主菜は五種の中から一皿お選びいただけます
请从五种主菜中選択一種。

- | | |
|------------|---|
| 1. 芝麻豆漿担担麵 | 白ごまと豆乳の担担麵 |
| 2. 魯肉飯 | ルーローハン
(台湾風豚肉の甘辛煮かけご飯) |
| 3. 陳麻婆豆腐飯 | <small>ホワジャオ</small>
花椒香る牛肉の麻婆豆腐とライス |
| 4. 糖醋黑猪飯 | 黒豚の酢豚とライス |
| 5. 厨師推奨菜 | 調理長おすすめ料理 (+550)
※係の者が説明いたします。 |

応時甜品

本日のスイーツ

中国茶

凍頂烏龍茶

午餐套餐	ランチコース <small>とうか</small> 桃花	4,950
季節拼盤	季節の彩り前菜五種盛り合わせ <ul style="list-style-type: none"> ・ 蜜汁叉焼肉 豚肉の蜜漬け香り焼き (自家製チャーシュー) ・ 白切鶏 蒸し鶏、葱生姜香る翡翠色のソース ・ 推薦開胃菜 その他、本日の前菜三種 	
滋補魚翅湯	ふかのひれ入り薬膳風スープ	
鹹点心	手作り点心二種盛り合わせ	
糖醋黑猪飯	黒豚の酢豚	
今天推獎菜	本日の料理 <small>※係の者が説明いたします。</small>	
米飯	ライス <small>※+550円で炒飯に変更できます。※可以換炒飯+550日元。</small>	
応季甜品	スイーツ盛り合わせ	
中国茶	凍頂烏龍茶	

套餐	コース <small>せいらん</small> 青蘭	8,800
到来奉献 / 鳳城魚滑 鹹肉炒青菜 / 鹹点心 清燉文蛤海螺 蠔油炒和牛 応時麵飯 / 応時甜品	そら豆と塩卵のタルト / 広東風真鯛の刺身サラダ 春野菜と自家製ベーコンの炒め物 / 本日の点心 生姜香る二種の貝とクレソンのスープ 黒毛和牛のオイスターソース炒め 本日のお食事 / 今月のおすすめスイーツ	

※表示価格は税込みです。※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合せください。