

Weekend & Holiday Course Maturika

茉莉花 7,150

土日祝日限定でご用意する北京ダック付のランチコースです。

季節 拼盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
鹹蛋黃炒蝦仁	海老と野菜と塩卵の炒め物 <i>Sautéed shrimp and vegetables with salted egg</i>
烤菜 兩味	秋田牛のステーキと釜焼き北京ダック <i>Akita beef steak and roasted Peking duck</i>
櫻蝦XO醬蒸加吉魚	真鯛の蒸し物、自家製桜海老XO醬で <i>Steamed red sea bream with sakura shrimp XO sauce</i>
応時 炒飯	季節の炒飯 <i>Fried rice</i>
甜 点 心	本日のデザート <i>Today's dessert</i>

Lunch Course Kocyoka

胡蝶花 5,500

季節拼盤	季節の前菜盛り合わせ Assorted appetizers
油菜華魚唇羹	ふかのえんがわと菜の花のスープ Shark's fin soup with and rape blossoms
春華炒加吉魚	真鯛と春野菜の炒め物 Sautéed red sea bream and spring vegetables
櫻蝦XO醬蒸五花肉	三元豚の蒸し物、自家製桜海老XO醬で Steamed pork with sakura XO sauce
応時炒飯	季節の炒飯 Fried rice
甜点心	本日のデザート Today's dessert

Weekday Lunch Set Keika

桂花 3,300

桂花前菜	前菜盛り合わせ Assorted appetizers
応時燉湯	本日の蒸しスープ Today's steamed 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. 黒豚の麻婆豆腐

麻婆豆腐 Braised tofu and minces
black pork (very hot)

3. 今週の海の幸の料理

応時海鮮菜 Seasonal seafood dish

4. 今週の肉料理

応時肉菜 Seasonal meat dish

白飯或粥・鹹菜	ご飯または季節のお粥・香の物 Rice or Porridge/Pickles
甜点心	本日のデザート Today's dessert

Weekday Shark's fin Set

ふかのひれプレート 5,500

季節拼盤 季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

鹹点心 本日の点心二種
Two kinds of Shaomai

回鍋肉 三元豚の回鍋肉
Sautéed pork and cabbage

自選主菜 下記よりお選びください。
Please choose 1 dish

1. ふかのひれのあんかけ麺

魚翅麺 Soup noodles with braised shark's fin

2. ふかのひれのあんかけご飯

魚翅泡飯 Boiled rice in shark's fin soup

甜点心 本日のデザート
Today's dessert

Course Seiran

青蘭 8,800

精美彩盤 季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

芙蓉海鮮魚翅羹 ふかのひれとずわい蟹と筍のスープ
Shark's fin soup with crab and bamboo shoot

泡椒蘑菇蒸双鮮 牛フィレ肉のドウチー炒め / 北京ダック
Sautéed beef fillet / Roasted Peking duck

黑菌煎牛柳 / 北京烤鴨 真鯛と地蛤の強火蒸し
Steamed red sea bream and clam

応時麵飯 本日のお食事
Today's meal

紅薯甜湯雪糕 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