

Lunch Set BOTAN

牡丹

3,850

メインディッシュがお選びいただけるお昼のおすすめセットです。

精美前菜 前菜の盛り合わせ

Assorted appetizers

時菜燉湯 季節の蒸しスープ

Steamed soup

鹹点双味 本日の点心二種

dim sums

自選主菜 季節のお料理 下記よりお選びください。

Please choose 1dish

1. 草名物 黒豚の酢豚

糖醋里脊 Sweet sour pork

2. 大山鶏と卵のやわらか炒め、桜海老の香り

芙蓉櫻蝦炒鶏片 Sautéed Daisen chicken and eggs (Sakura shrimp)

3. 海の幸の辛味炒め

宮保海鮮 Sautéed Seafood (Hot sauce)

粥或白飯・鹹菜 ご飯 または お粥

Rice or Porridge

季節甜点心 本日のデザート

Desert

表示価格は税込です。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い合わせください。

All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.

創業 100 周年記念コース
Lunch Course MATSURIKA

茉莉花

5,500

季節のふかのひれのスープをお楽しみいただくランチタイム限定コースです。

精美前菜 前菜の盛り合わせ
Assorted appetizers

翡翠魚翅湯 ふかのひれのスープ、翡翠仕立て
Shark's fin soup with green vegetables

回鍋牛肉配饅頭 牛フィレ肉と春キャベツの回鍋肉、
マントウ添え
Sautéed beef fillet and spring cabbage with steamed bun

素XO醬炸加吉魚 真鯛の揚げ物、ベジXO醬ソース
Deep fried red sea bream (Veggie XO sauce)

応時麵飯 本日のお食事
Today's meal

季節甜点心 本日のデザート
Dessert

表示価格は税込です。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い合わせください。

All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.

Course FURAN

風 蘭

9,900

旬の山の幸、海の幸をバランスよくご堪能いただけるコースです。

草 式 拼 盤 シェフのセレクトオードブル
Assorted appetizers

翡 翠 魚 翅 湯 ふかのひれのスープ、翡翠仕立て
Shark's fin soup with green vegetables

粵 式 春 彩 炒 海 鮮 海の幸の広東風強火炒め
Sautéed Seafood

北 京 烤 鴨 拼 豆 豉 牛 柳 牛フィレ肉のドウチー炒めと
北京ダックの盛り合わせ
Sautéed beef fillet with fermented soy-beans sauce, and Peking duck

応 時 麵 飯 本日のお食事
Today's meal

季 節 甜 点 心 本日のデザート
Desserts