

## Lunch Course Fuyou

ふよう  
**芙蓉** 税込 4,950

什錦拼盤 前菜盛り合わせ  
*Assorted appetizers*

蓴菜魚翅羹 ふかのひれと蓴菜のスープ  
*Shark's fin soup with water shield*

自選海鮮菜 海の幸の料理 下記よりお選びください。  
*Please choose seafood dish*

1. 豆腐と貝柱と冬瓜の煮込み  
帶子冬瓜豆腐 *Braised tofu, scallops and winter melon*
2. 調理長のおすすめ +税込550円  
廚師推奨菜+550日元 *Chef's Recommendation +550 yen*

自選肉菜 肉料理 下記よりお選びください。  
*Please choose meat dish*

1. 黒豚の酢豚  
糖醋里脊 *Sweet sour pork*
2. 鶏肉の四川風辛味炒め  
四川辣子鶏 *Sichuan-style spicy sautéed chicken*

梅子叉焼炒飯 チャーシューと梅漬の炒飯  
*Fried rice with roasted pork and pickled plum*

豆沙西米奶露雪糕 小豆とタピオカのココナッツミルク、  
ココナッツアイス添え  
*Coconut milk with tapioca, red beans and coconut ice cream*

※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。

\*For allergies, please contact the staff before you place your order.

## Lunch Set Kyouka

きょうか

# 杏花 税込 3,410

什錦拼盤 前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers

双味焼売 焼売二種  
Two kinds of Shaomai

例湯 季節のスープ  
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. 黒豚の酢豚  
糖醋里脊 Sweet sour pork
2. 豆腐と貝柱と冬瓜の煮込み  
帶子冬瓜豆腐 Braised tofu, scallops and winter melon
3. 調理長のおすすめ  
廚師推奨菜 Chef's Recommendation

白飯・鹹菜 ご飯・香の物  
Rice / Pickles  
※プラス 税込550円で炒飯に変更できます。  
※可以换成炒飯+550日元。  
\*You can change it to fried rice for an additional 550 yen.

甜点心 本日のデザート  
Today's dessert

## Lunch Course Matsurika

まつりか

# 茉莉花 税込 6,600

什錦拼盤 前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers

蟹肉冬瓜魚翅羹 ふかのひれとずわい蟹と冬瓜のスープ  
Shark's fin soup with crab meat and winter melon

北京烤鴨 北京ダック  
Roasted Peking duck

辣椒黑醋脆炸双鮮 太刀魚と大海老のさくさく揚げ、辛味黒酢ソース  
Crispy fried beltfish and prawn with spicy black vinegar sauce

蠔油茭白牛肉 牛肉とまこもだけのオイスターソース炒め  
Sautéed beef and Makomodake with oyster sauce

梅子叉焼炒飯 チャーシューと梅漬の炒飯  
Fried rice with roasted pork and pickled plum

豆沙西米奶露雪糕 小豆とタピオカのココナッツミルク、ココナッツアイス添え  
Coconut milk with tapioca, red beans and coconut ice cream

※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。

\*For allergies, please contact the staff before you place your order.