

Lunch Course Fuyou

ふよう
芙蓉 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

小麦・落花生

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

小麦・落花生

2. 調理長のおすすめ +550円

厨師推奨菜 +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

小麦・落花生

2. 鶏肉の四川風辛味炒め

四川辣子鶏 Sichuan-style spicy sautéed chicken

小麦・落花生

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

卵・小麦・落花生

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

乳

※印の特定原材料は系の者にお尋ねください

※表示価格は税込です。 *All prices are tax included.

Lunch Set Kyouka

きょうか

杏花 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

小麦・落花生

2. 海老と茄子の上海風チリソース

酒釀乾焼蝦仁 Sautéed shrimp (Chili sauce)

卵・小麦・落花生・えび

白飯・鹹菜

ご飯・香の物

Rice / Pickles

※プラス550円で炒飯に変更できます。

※可以换成炒饭+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 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

小麦・落花生・かに

北京烤鴨

北京ダック

Roasted Peking duck

小麦・落花生・えび

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 belfish and prawn with spicy black vinegar sauce

小麦・落花生・えび

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

卵・小麦・落花生

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

卵・小麦・落花生

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

乳

※印の特定原材料は係の者にお尋ねください

※表示価格は税込です。 *All prices are tax included.