

平日限定 ランチセット
Weekday Lunch Set BOTAN

ぼたん
牡丹
4,180

特製拼盤 本日の前菜の盛り合わせ
Assorted appetizers

自選湯菜 スープ 次の2種からお選びください。
Please choose soup

1. 本日の蒸しスープ
例湯 Today's steamed soup
2. ふかのひれのスープ +1,650円
魚翅湯 Shark's fin soup

自選主菜 主菜 次の4種からお選びください。
Please choose 1dish

1. 黒豚の酢豚
糖醋里脊 Sweet sour pork
2. 海老と湯葉の白麻婆豆腐
蝦仁麻婆豆腐 Braised shrimp and fresh bean curd sheets in White Mapo style
3. 夏野菜とあおりいかの豆豉炒め
豆豉時蔬炒魷魚 Sautéed bigfin squid and seasonal summer greens with fermented black beans
4. 今月の調理長のおすすめ料理
厨师特撰菜 Chef's recommendation

粥或白飯 ご飯 または お粥
Porridge or Rice or Fried rice
※+770円で炒飯に変更できます。
*You can change it to fried rice for an additional 770 yen.

鹹菜 季節の香の物
Pickles

甜点心 本日のデザート
Desert

+1320円で、北京ダックをご用意します。
Peking duck is available for 1,320 yen including tax.

平日限定 ランチコース

Weekday Lunch Course FUYO

ふよう

芙蓉

6,600

2名様より承ります。
Available for 2 or more people.

季節 拼 盤

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

蟹肉 冬瓜 羹

ずわい蟹と冬瓜のスープ

Braised snow crab meat with winter melon in soup

紫蘇炒 双 海鮮

あおりいかと大海老の青紫蘇炒め

Sautéed bigfin squid and prawns with green perilla

乾 焼 鮮 魚

白身魚の特製チリソース

White fish with chili sauce

牛肉 鹹菜 炒飯

牛肉と高菜の炒飯

Fried rice with beef and savory pickled mustard greens

鮮果 杏仁 豆腐

フルーツ入り杏仁豆腐

Almond jelly with fruit

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

休日限定ランチコース
Holiday Lunch Course MINJYU

みんじゅ

明珠

8,800

2名様より承ります。
Available for 2 or more people.

季節拼盤

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

冬瓜竹皮魚翅

ふかのひれと湯葉と冬瓜のスープ

Braised shark fin with tofu skin and winter melon

泡椒炒和牛

秋田牛の発酵唐辛子炒め

Sautéed Akita Wagyu beef with fermented chili

北京烤鸭配鮮切蝦

釜焼き北京ダックと大海老のクリームソース

Roast peking duck and prawns in a cream sauce

牛肉鹹菜炒飯

牛肉と高菜の炒飯

Fried rice with beef and savory pickled mustard greens

楊枝甘露

タピオカのマンゴーミルク

Mango milk with tapioca

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.