

Lunch Set

りか
李花
2,420

季節拼盤

季節の彩り前菜四種盛り合わせ

Assorted 4 homemade appetizers

蜜汁叉焼肉 豚肉の蜜漬け香り焼き (自家製チャーシュー)

Roasted pork

白切鶏 蒸し鶏、葱生姜香る翡翠色のソース

Cold chicken (Ginger scallion sauce)

推薦開胃菜 その他、本日の前菜二種

2 other homemade appetizers

主菜

主菜は三種の中から一皿お選びいただけます。

請从三种主菜中選択一種。 Please choose one of the three main dishes.

1. 白ごまと豆乳の担担麺

芝麻豆漿担担麺 Dandan noodles (White sesame and soy milk flavor)

2. ルーローハン(台湾風豚肉の甘辛煮かけご飯)

魯肉飯 Lu Rou Fan (Taiwanese braised pork rice bowl)

ホワジャオ

3. 花椒香る牛肉の麻婆豆腐とライス

陳麻婆豆腐飯 Spicy braised tofu and minced beef (Very hot) • Rice

応時甜品

本日のスイーツ

Today's 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. *For allergies, please contact the staff before you place your order.

Lunch Set

まつりか

茉莉花

3,300

季節 拼 盤

季節の彩り前菜四種盛り合わせ

Assorted 4 homemade appetizers

蜜汁叉焼肉 豚肉の蜜漬け香り焼き (自家製チャーシュー)

Roasted pork

白切鶏 蒸し鶏、葱生姜香る翡翠色のソース

Cold chicken (Ginger scallion sauce)

推薦開胃菜 その他、本日の前菜二種

2 other homemade appetizers

応時 滋補 湯

日替わり薬膳風蒸しスープ

Daily homemade steamed soup

じっくり時間をかけ器ごと蒸すことで、素材の旨味が引き立つ、
身体にやさしいスープです。

Clear soup with the flavor of the ingredients.

鹹 点 心

手作り点心二種盛り合わせ

Assortment of 2 kinds of handmade dim sum

主 菜

主菜は五種の中から一皿お選びいただけます。

请从五种主菜中選択一種。Please choose one of the five main dishes.

1. 白ごまと豆乳の担担麺

芝麻豆漿担担麺 Dandan noodles (White sesame and soy milk flavor)

2. ルーローハン(台湾風豚肉の甘辛煮かけご飯)

魯肉飯 Lu Rou Fan (Taiwanese braised pork rice bowl)

ホワジャオ

3. 花椒香る牛肉の麻婆豆腐とライス

陳麻婆豆腐飯 Spicy braised tofu and minced beef (Very hot) • Rice

4. 黒豚の酢豚とライス

糖醋黒猪飯 Sweet and sour pork • Rice

5. 調理長おすすめ料理 (+550) ※係の者が説明いたします。

厨師推奨菜 Chef's Recommendations (+550)

※The attendant will explain the dishes.

応時 甜 品

本日のスイーツ

Today's dessert

中 国 茶

凍頂烏龍茶

Dongding Oolong Tea

Lunch Course Touka

とうか
桃花
4,950

季節 拼 盤	季節の彩り前菜五種盛り合わせ <i>Assorted 5 homemade appetizers</i> 蜜汁叉焼肉 豚肉の蜜漬け香り焼き(自家製チャーシュー) <i>Roasted pork</i> 白切鶏 蒸し鶏、葱生姜香る翡翠色のソース <i>Cold chicken (Ginger scallion sauce)</i> 推薦開胃菜 その他、本日の前菜三種 <i>3 other homemade appetizers</i>
滋 補 魚 翅 湯	ふかのひれ入り薬膳風スープ <i>Steamed shark fin soup</i>
鹹 点 心	手作り点心二種盛り合わせ <i>Assortment of 2 kinds of handmade dim sum</i>
糖 醋 黒 猪 飯	黒豚の酢豚 <i>Sweet and sour pork</i>
今 天 推 奨 菜	本日の料理 ※係の者が説明いたします。 <i>Today's dish * The attendant will explain the dishes.</i>
米 飯	ライス ※+550円で炒飯に変更できます。※可以換炒飯+550日元。 <i>Rice * You can change it to fried rice for 550 yen.</i>
応 季 甜 品	スイーツ盛り合わせ <i>Assorted desserts</i>
中 国 茶	凍頂烏龍茶 <i>Dongding Oolong Tea</i>

Course Seiran

せいらん
青蘭
8,800

到 来 奉 献	枝豆と燻製豆腐のタルト <i>Edamame and smoked tofu tart</i>
口 水 鱸 魚	すずきの湯引き、辛味ソース <i>Blanched sea bass with a spicy piquant sauce</i>
厨 師 旬 味 彩 盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
鹹 点 心 兩 種	点心二種 <i>Two kinds of dim sum</i>
清 燉 甲 魚	すっぽんの蒸しスープ <i>Steamed soft-shelled turtle soup</i>
紅 酸 鮮 魚	白身魚の蒸し物、発酵ソース <i>Steamed white fish with fermented sauce</i>
香 辣 炒 和 牛 片	黒毛和牛の辛味炒め、バジルの香り <i>Stir-fried Kuroge Wagyu with spicy basil</i>
応 時 麵 飯	本日のお食事 <i>Today's meal</i>
応 時 精 美 甜 品	今月のおすすめスイーツ <i>Monthly recommended dessert</i>