

Weekend & Holiday Course Maturika

茉莉花 7,150

土日祝日限定でご用意する北京ダック付のランチコースです。

季節拼盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
冬瓜魚翅羹	ふかのひれと冬瓜のスープ <i>Shark's fin soup with winter melon</i>
藤椒油和牛條/北京烤鴨	和牛の山椒風味炒めと北京ダック盛り合わせ <i>Sautéed Wagyu beef with Sichuan pepper oil and Peking duck platter</i>
蒜焼星斑	穴子のにんにく煮込み <i>Braised conger eel with garlic</i>
応時炒飯	季節の炒飯 <i>Fried rice</i>
甜点心	本日のデザート <i>Today's dessert</i>

Lunch Course Kocyoka

胡蝶花 5,500

季節拼盤	季節の前菜盛り合わせ Assorted appetizers
冬瓜蕃茄羹	冬瓜とトマトのスープ Winter melon and tomato soup
芹菜炒牛柳條	牛フィレ肉とセロリーの炒め物、マントウ添え Sautéed beef fillet and celery
清蒸鮮魚	鮮魚と茄子の広東風蒸し物 Cantonese style steamed fresh fish and eggplant
応時炒飯	季節の炒飯 Fried rice
甜點心	本日のデザート Today's dessert

Weekday Lunch Set Keika

桂花 3,300

桂花前菜	前菜盛り合わせ Assorted appetizers
応時燉湯	本日の蒸しスープ Today's steamed 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. 酢豚

糖醋里脊 Sweet sour pork

2. 陳麻婆豆腐

陳麻婆豆腐 Braised tofu and minces beef
(very hot)

3. 今週の海の幸の料理

応時海鮮菜 Seasonal seafood dish

4. 今週の肉料理

応時肉菜 Seasonal meat dish

白飯或粥・鹹菜	ご飯または季節のお粥・香の物 Rice or Porridge/Pickles
甜點心	本日のデザート Today's dessert

Weekday Shark's fin Set

ふかのひれセット 5,500

季節拼盤 季節の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

鹹点心 本日の点心二種
Two kinds of Shaomai

香醋肉 黒酢の酢豚
Sweet sour pork (black vinegar)

自選主菜 下記よりお選びください。
Please choose 1 dish

1. ふかのひれのあんかけ麺
魚翅麺 Soup noodles with braised shark's fin
2. ふかのひれのあんかけご飯
魚翅泡飯 Boiled rice in shark's fin soup

甜点心 本日のデザート
Today's dessert

Course Seiran

青蘭 8,800

精美彩盤 季節の前菜盛り合わせ
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

青花椒炒双鮮 海老と鮑の炒め物、青山椒の香り
Sautéed shrimp and abalone, flavored Sichuan pepper

香醋煎五花肉/北京烤鴨 ハーブ三元豚の煎り焼き、黒酢ソース / 北京ダック
Sautéed pork, black vinegar sauce / Roasted Peking duck

応時麵飯 本日のお食事
Today's meal

迷你杏仁愛玉巴飛 やわらか杏仁と愛玉子のミニパフェ
Mini parfait with soft almond jelly and Aiyu jelly