

# 開店 55 周年記念ランチコース

からん  
華 蘭

昭和 45 年 4 月に開店した当店は、  
おかげさまで開店 55 周年を迎えることができました。  
感謝の気持ちを込めた記念コースをぜひご賞味ください。

1 名様

5,500

季節の前菜五種盛り合わせ

*Assorted appetizers*

冬瓜と蓴菜のスープ

*Winter melon and water shield soup*

大海老と鮑の広東風炒め

*Sautéed prawn and abalone*

牛フィレ肉の焼き物、夏野菜とともに

*Beef fillet steak with vegetables*

ずわい蟹とレタスの炒飯

*Fried rice with crab meat and lettuce*

やわらか杏仁、

フルーツジュレ、ココナッツアイス添え

*Soft almond jelly and coconut ice cream with fruit jelly*

表示価格は税込です。

*All prices are tax included.*

## Weekend & Holiday 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. 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 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 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

※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.

## Weekday Lunch Set

けいか  
桂花 2,860

什錦拼盤 前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers

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. 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 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.

甜點心 本日のデザート  
Today's dessert