

Lunch Course Botan

ぼたん

牡丹 5,720

什錦拼盤

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

芙蓉蕃茄乾貝羹

干し貝柱とトマトのスープ、芙蓉仕立て

Dried scallops and tomato soup

※プラス 1,100円でふかのひれのスープに変更できます。

※可以換成紅燒魚翅 +1,100日元。

*You can change it to Shark's fin soup for an additional 1,100 yen.

北京烤鴨

北京ダック

Roasted Peking duck

糖醋蔬菜白鰻

鰻と夏野菜の揚げ物、黒酢ソース

Fried eel and vegetables with black vinegar sauce

香辣炒鶏脯

鶏肉と野菜の辛味炒め

Sautéed chicken and vegetables

芽菜炒飯

ヤーツァイ

芽菜の炒飯

Sichuan pickles fried rice

鮮奶豆腐雪糕

やわらか杏仁とココナッツアイス、
フルーツジュレ

Soft almond jelly and coconut ice cream with fruit jelly

※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.

Course Seiran

せいらん
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

応時麺飯 本日のお食事
Today's meal

迷你杏仁愛玉巴飛 オーゴーチー
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

※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.