

Lunch Course Kyoka

謝恩コース

きょうか

杏花

5,500

季節拼盤

季節の彩り前菜五種盛り合わせ

Assorted 5 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、本日の前菜三種

3 other homemade appetizers

滋補魚翅湯

ふかのひれ入り薬膳風スープ

Steamed shark fin soup

鹹点心

手作り点心二種盛り合わせ

Assortment of 2 kinds of handmade dim sum

糖醋里脊

黒豚の酢豚

Sweet and sour pork

一品鮑魚

鮑のお料理 ※係の者が説明いたします。

Abalon dish *The attendant will explain the dishes.

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。

Rice

* You can change it to fried rice for 550 yen.

応季甜品

スイーツ盛り合わせ

Assorted desserts

平日限定
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。

廚師推奨菜 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

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.

平日限定
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。

請从三種主菜中選取一種。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.

休日限定
Lunch Set

けいか
桂花
3,850

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.

百花釀蟹钳

蟹の爪の広東風揚げ物

Fried stuffed crab claw

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。

廚師推奨菜 Chef's Recommendations (+550)

※The attendant will explain the dishes.

応時甜品

本日のスイーツ

Today's dessert

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.