

Lunch Course Karan

リフレッシュオープン記念

からん

華 蘭 6,600

涼 冷 包 米 湯

とうもろこしの冷製スープ

Amuse-bouche

茄 子 棒 棒 鶏

大山鶏と焼き茄子のバンバンジー

Cold Daisen chicken and grilled eggplant (Sesame sauce)

蜜 汁 叉 焼 肉

豚肉の蜜漬け香り焼き

Roasted pork

紅 沙 炸 海 鰻

鱧の揚げ物、スパイシーソルト

Fried pike eel with spicy salt

北 京 烤 鴨 兩 件

北京ダック／北京ダックのレタス包み

Roasted Peking duck and Lettuce wraps duck

冬 瓜 鮑 魚 羹

鮑と冬瓜のすり流し

Abalone and winter melon soup

辣 子 糖 醋 牛 柳

牛フィレ肉と唐辛子の黒酢辛味炒め、マントウ添え

Sautéed beef fillet and chili peppers with black vinegar sauce

翡 翠 冷 麵

翡翠色の冷麺

Soup noodles

翡 翠 愛 玉 雪 糕

オーヨーチャー

愛玉子と苦瓜のゼリー、ライチシャーベット

Aiyu jelly and bitter melon jelly with lychee sorbet

※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 Course Touka

とうか

桃花 3,960

什錦拼盤

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

蝦仁焼売

海老焼売

Shrimp shaomai

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

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. ずわい蟹と冬瓜と豆腐のうま煮

蟹肉冬瓜豆腐 Braised crab meat, winter melon and tofu

3. 調理長のおすすめ +550円

厨师推奨菜 +550円 Chef's Recommendation +550 yen

芽菜炒飯

芽菜の炒飯

Sichuan pickles fried rice

愛玉鮮奶豆腐

オーヨーチー
愛玉子とやわらか杏仁

Aiyu jelly and soft almond jelly

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

オーヨーチー
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.