Lunch Course Fuyou

芙蓉（ふよう） 4,950

什錦拼盤　前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

紅燒魚翅羹　ふかのひれのスープ
Shark's fin soup

自選海鮮菜　海の幸の料理 下記よりお選びください。
Please choose seafood dish

1. 海老と豆腐とポルチーニの煮込み
蝦仁牛肝菌豆腐 *Braised shrimp and tofu with porcini*

2. 調理長のおすすめ +550円
厨師推奨菜 +550日元 *Chef's Recommendation +550yen*

自選肉菜　肉料理 下記よりお選びください。
Please choose meat dish

1. 黒豚の酢豚
糖醋里脊 *Sweet sour pork*

2. 鶏肉のきのこソース蒸し
磨菇醬蒸鶏塊 *Steamed chicken with mushroom sauce*

牛肉炒飯　牛肉と高菜の炒飯
Fried rice with beef

豆沙西米奶露　小豆とタピオカのココナッツミルク
Coconut milk with tapioca and red beans

※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 Set Kyouka

杏花（きょうか） *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. 黒豚の酢豚
   糖醋里脊　*Sweet sour pork*
2. 海老と豆腐とポルチーニの煮込み
   蝦仁牛肝菌豆腐　*Braised shrimp and tofu with porcini*
3. 調理長のおすすめ
   厨師推奨菜　*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。
※可以換成炒飯＋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

茉莉花（まつりか） *6,600*

什錦拼盤　前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

蘑菇魚翅羹　ふかのひれときのこのスープ
Shark fin soup with mushroom

北京烤鴨　北京ダック、サラダとともに
Roasted Peking duck and salad

柚香乾焼蝦仁　海老のチリソース、柚子風味
Sautéed shrimp with chili sauce flavored Yuzu

紅焼肉　豚肉の紹興酒煮込み、マントウ添え
Braised pork in Chinese rice wine, and steamed bun

牛肉炒飯　牛肉と高菜の炒飯
Fried rice with beef

迷你鮮奶杏仁巴飛　やわらか杏仁とココナッツアイスのミニパフェ
Almond jelly and coconut ice cream nimi parfait

※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.*