

お昼の美食コース

李 花 7,700

RIKA

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

新 派 沙 律	野菜と海の幸のサラダ、 豆腐とナッツのフムス仕立て <i>Seafood and vegetable salad with tofu and nuts hummus</i>
牛 肝 菌 蟹 肉 羹	ずわい蟹と野菜のトロミスープ、 ホルチーニの香り <i>Snow crab and vegetables soup with porcini</i>
柚 香 炒 腰 果 鶏 丁	名古屋コーチンとカシューナッツの炒め物、 柚子の香り <i>Sautéed Nagoya Cochin and cashew nuts with yuzu</i>
麻 醬 鮑 魚	鮑ときのこの胡麻ソース炒め <i>Sautéed abalone and mushrooms with sesame sauce</i>
蛤 蜊 鮮 蝦 炒 飯	あさり醤油香る、浅蛸と甘海老の炒飯 <i>Fried rice with Asari clam and shrimp</i>
火 龍 果 布 丁	本店オリジナル ドラゴンフルーツのプリン <i>Dragon fruit pudding</i>

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

創業 100 周年記念 トラディショナルランチコース

光 蘭 9,900

KOURAN

2 名様より承ります。

Available for 2 or more people.

精 美 彩 盤

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

紅 焼 魚 翅 羹

ふかのひれのスープ

Shark's fin soup

北 京 烤 鴨

北京ダック

Roasted Peking duck

X O 醬 炒 双 鮮

あおりいかと海老と中国野菜のXO醬炒め

Sautéed cuttlefish, shrimp and vegetables with XO sauce

紅 酒 鍋 焼 牛 肉

牛肉の香料煮揚げ、棗の赤ワインソース

Fried braised Beef with red wine and jujube sauce

芹 菜 肉 絲 湯 麵

黒豚とセロリーのスープ麵

Soup noodles with celery and black pork

鮮 果 杏 仁 豆 腐

フルーツ入り杏仁豆腐

Almond jelly with fruit

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分にしましては従業員までお問合せください。

All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.

ヴィーガンランチコース

スーテン
素湯(野菜素材の精進スープ)を用いて調理する本格的な
中国ヴィーガン料理です。

風 蘭

9,900

FURAN

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

新 派 蔬 菜 沙 律

季節野菜のサラダ、豆腐のフムス仕立て

Vegetable dip salad with tofu hummus

清 燉 蔬 菜 湯

きのこの健美蒸しスープ

Steamed soup with mushrooms

豆 漿 燴 双 素

湯葉と銀杏の豆乳煮

Braised tofu skin and ginkgo nuts in soy milk

糖 醋 素 肉

精進肉の酢豚

Vegetarian sweet sour pork

素 蠔 油 蔬 菜 鍋 粬

季節野菜のおこげ、
ベジオイスターソース風味

Sautéed vegetables served on crisp rice with vegetarian oyster sauce

鮮 果 香 草 冰 淇 淋

ヴィーガンバニラアイス、フルーツ添え

Vegan vanilla ice cream with fruit

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

季節のおすすめコース

君子蘭 13,200

KUNSHIRAN

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

亜寿多 五彩拼盤

本店特製前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

魚 白 魚 翅 羹

ふかのひれとふぐの白子のスープ

Shark's fin soup with blowfish milt

粵 式 炒 海 鮮

大海老と鮑の広東風炒め

Sautéed prawn and abalone

烤鴨拼香煎和牛

黒毛和牛のステーキと北京ダック

Sautéed Wagyu and roasted Peking duck

蟹 粉 炒 飯

上海蟹の炒飯

Fried rice with Shanghai crab sauce

愛玉鮮果杏仁豆腐

オーギョーチャー
愛玉子とフルーツの杏仁豆腐

Almond jelly with aiyu jelly and fruit

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ましては従業員までお問合せください。

All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.