

Lunch Course Fuyou

芙蓉 4,950

什錦拼盤 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

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
廚師推奨菜 +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. 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

Lunch Set Kyouka

きょうか

杏花 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. 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

厨师推奨菜 Chef's Recommendation

粥或白飯・鹹菜

お粥 または ご飯・香の物

Porridge or Rice / Pickles

※プラス 550円で炒飯に変更できます。

※可以换成炒饭+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

まつりか

茉莉花 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.