

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

小麦・落花生

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

小麦・えび

2. 調理長のおすすめ +550円

廚師推奨菜 +550円 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

小麦・落花生

2. 鶏肉のきのこソース蒸し

磨菇醬蒸鶏塊 Steamed chicken with mushroom sauce

小麦・落花生

牛肉炒飯

牛肉と高菜の炒飯

Fried rice with beef

卵・小麦・落花生

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

乳

※印の特定原材料は係の者にお尋ねください

※表示価格は税込です。 *All prices are tax included.

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. 黒豚の酢豚

糖醋里脊 Sweet sour pork

小麦・落花生

2. 海老と茄子の上海風チリソース

酒釀乾焼蝦仁 Sautéed shrimp (Chili sauce)

卵・小麦・落花生・えび

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 Maturika

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

小麦・落花生

北京烤鴨

北京ダック、サラダとともに

Roasted Peking duck and salad

小麦・落花生

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

卵・小麦・落花生・えび

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

乳・小麦

牛肉炒飯

牛肉と高菜の炒飯

Fried rice with beef

卵・小麦・落花生

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

乳

※印の特定原材料は係の者にお尋ねください

※表示価格は税込です。 *All prices are tax included.