

Lunch set HUURAN

風 蘭 3,850

旬 味 彩 盤 シェフのセレクトオードブル
Assorted appetizers

清 燉 根 菜 湯 薬膳風蒸しスープ
Steamed soup

自 選 主 菜 メインディッシュ 下記よりお選びください。
Main dish Please choose 1 dish

1. 蟹と豆腐の煮込み
蟹肉豆腐 Braised tofu and crab meat
2. 黒豚の酢豚
糖醋里脊 Sweet sour pork
3. 調理長おすすめ料理
厨师推奨菜 Chef's recommendation

白 飯 或 粥 ご飯 または お粥
Rice or Porridge

甜 点 心 本日のデザート
Today's dessert

Lunch course *GYOKURAN*

玉蘭 5,280

旬 味 彩 盤	シェフのセレクトオードブル <i>Assorted appetizers</i>
牛肝菌魚翅羹	ふかのひれとポルチーニのスープ <i>Shark's fin soup with porcini</i>
薄餅包和牛	黒毛和牛と根菜の中国クレープ <i>Crepe with WAGYU beef and root vegetables</i>
柚香炒双鮮	金目鯛と海老の柑橘香り炒め <i>Sautéed splendid alfonso and shrimp, flavored citrus</i>
応 時 麵 飯	本日のお食事 <i>Today's meal</i>
甜 点 一 品	本日のデザート <i>Today's dessert</i>

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.

Course KEIRAN

恵 蘭 8,800

到 来 菜 アミューズ
Amuse-bouche

旬 味 彩 盤 シェフのセレクトオードブル
Assorted appetizers

鹹 点 心 本日の点心
Dim sum

芙 蓉 蟹 粉 羹 上海蟹と湯葉の茶碗蒸し
Steamed egg custard with Shanghai crab meat and tofu skin

香 辣 爆 福 魚 真ふぐとナッツの香味スパイス炒め
Sautéed pufferfish and nuts with spices

蒜 焼 鮮 鮑 牛 肉 活け鮑と牛ほほ肉のやわらか煮込み
Braised abalone and beef

応 時 麵 飯 本日のお食事
Today's meal

甜 点 一 品 本日のデザート
Today's dessert