

Lunch Set BOTAN

牡丹

3,850

メインディッシュがご選りいただけるお昼のおすすめセットです。

精美前菜 前菜の盛り合わせ

Assorted appetizers

時菜燉湯 季節の蒸しスープ

Steamed soup

鹹点双味 本日の点心二種

dim sums

自選主菜 季節のお料理 下記よりご選りください。

Please choose 1dish

1. 草名物 黒豚の酢豚

糖醋里脊 Sweet sour pork

2. 麻婆豆腐

麻婆豆腐 Braised tofu and minced pork

3. 鮫鯨の揚げ物、柚子香る香味ソース

柚香油淋鮫鯨 Fried pike conger with seasonal vegetables and flavored soy sauce

粥或白飯・鹹菜 ご飯 または お粥

Rice or Porridge

季節甜点心 本日のデザート

Today's dessert

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. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.

創業 100 周年記念コース
Lunch Course MATSURIKA

茉莉花

5,500

精美前菜 シェフのセレクトオードブル
Assorted appetizers

蘑菇魚翅羹 きのこ香るふかのひれのスープ
Shark's fin soup with mushrooms

黒椒炒牛柳拼饅頭 牛フィレ肉の黒胡椒炒め、マントウ添え
Sautéed beef fillet with black pepper, and steamed bun

蟹粉蝦仁竹皮 海老と湯葉の上海蟹炒め
Sautéed shrimp and tofu skin with Shanghai crab sauce

応時麺飯 本日のお食事
Cold noodles

季節甜点心 本日のデザート
Today's dessert

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. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.

Course FURAN

風 蘭

9,900

草 式 拼 盤 シェフのセレクトオードブル
Assorted appetizers

蟹 粉 魚 翅 羹 ふかのひれと上海蟹のスープ
Shark's fin soup with Shanghai crab sauce

北京烤鴨拼蠔油牛柳 牛フィレ肉のオイスターソース炒めと
北京ダックの盛り合わせ
Sautéed beef fillet with oyster sauce, and Roasted Peking duck

柚香油淋鮫鱈 鮫鱈の揚げ物、柚子香る香味ソース
Fried monkfish and vegetables with Yuzu sauce

応 時 麵 飯 本日のお食事
Today's meal

季 節 甜 点 本日のデザート
Today's desserts