

平日限定 ランチセット
Weekday Lunch Set BOTAN

ぼたん
牡丹
4,180

特製拼盤 本日の前菜の盛り合わせ
Assorted appetizers

自選湯菜 スープ 次の2種からお選びください。
Please choose soup

1. 本日の蒸しスープ
例湯 Today's steamed soup
2. ふかのひれのスープ +1,650円
魚翅湯 Shark's fin soup

自選主菜 主菜 次の4種からお選びください。
Please choose 1dish

1. 黒豚の酢豚
糖醋里脊 Sweet sour pork
2. 上海蟹と湯葉と豆腐の煮込み
蟹粉竹皮豆腐 Braised tofu skin and tofu Shanghai crab sauce
3. あおりいかと海老のチリソース煮
乾焼双鮮 Sautéed prawn and cuttlefish with chili sauce
4. 今月の調理長のおすすめ料理
厨师特撰菜 Chef's recommendation

粥或白飯 ご飯 または お粥
Porridge or Rice or Fried rice
※+770円で炒飯に変更できます。
*You can change it to fried rice for an additional 770 yen.

鹹菜 季節の香の物
Pickles

甜点 本日のデザート
Desert

+1320円で、北京ダックをご用意します。
Peking duck is available for 1,320 yen including tax.

平日限定 ランチコース

Weekday Lunch Course FUYO

ふよう

芙蓉

6,600

2名様より承ります。
Available for 2 or more people.

季節拼盤

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

芙蓉海鮮羹

海の幸と黄にらのとろみスープ

Soup with seafood and yellow chives

柚香炒和牛

黒毛和牛の柚子香り炒め

Sautéed Wagyu (Yuzu)

酒釀乾焼鮮魚

白身魚の上海風チリソース

Sautéed white fish with chili sauce

芽菜炒飯

芽菜と豚肉の炒飯

Fried rice with pork and savory pickled mustard greens

鮮果杏仁豆腐

フルーツ入り杏仁豆腐

Almond jelly 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.

休日限定ランチコース
Holiday Lunch Course MINJYU

みんじゅ

明珠

8,800

2名様より承ります。
Available for 2 or more people.

季節拼盤	季節の前菜盛り合わせ Assorted appetizers
牛肝菌魚翅	ふかのひれとポルチーニと湯葉のスープ Shark's fin soup with porcini and tofu skin
柚香炒海鮮	大海老とあおりいかの柚子香り炒め Sautéed prawn and cuttlefish (Yuzu)
紅焼葡萄牛	葡萄牛の香料煮、マントウ添え Braised beef and steamed bun
芽菜炒飯	芽菜と豚肉の炒飯 Fried rice with pork and savory pickled mustard greens
紅火龍果西米奶露	ドラゴンフルーツとタピオカのココナッツミルク Coconut milk with dragonfruit and tapioca

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.