

Weekday Shark's fin Set

ふかのひれセット 5,500

季節拼盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
蝦米炒青菜	青菜と干し海老のオリーブオイル炒め <i>Sautéed vegetables and dried shrimp with olive oil</i>
酒釀乾燒蝦仁	海老の上海風チリソース煮 <i>Sautéed shrimp with chili sauce</i>
自選主菜	下記よりお選びください。 <i>Please choose 1 dish</i>

1. ふかのひれのあんかけ麺
魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin*
2. ふかのひれのあんかけご飯
魚翅泡飯 *Boiled rice in shark's fin soup*

甜點心	本日のデザート <i>Today's dessert</i>
-----	-----------------------------------

Course Seiran

青蘭 8,800

精美彩盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
蟹粉魚翅羹	ふかのひれと上海蟹のスープ <i>Shark's fin soup with Shanghai crab meat</i>
辣子蘑菇蒸双鮮	鮑と銀鱈の蒸し物、辛味きのこソース <i>Steamed abalone and fish with hot mushroom sauce</i>
蠔油炒牛柳	牛フィレ肉と野菜のオイスターソース炒め、マントウ添え <i>Sautéed beef fillet with oyster sauce, and steamed bun</i>
応時麵飯	本日のお食事 <i>Today's meal</i>
迷你杏仁巴飛	やわらか杏仁とフルーツジュレのミニパフェ <i>Soft almond jelly parfait</i>

Lunch Course Kocyoka

胡蝶花 5,500

季節拼盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
蘑菇竹皮羹	きのこ湯葉のスープ <i>Mushrooms and tofu skin soup</i>
腰果紅沙鯪	鯪の揚げ物、スパイシーソルト <i>Fried monkfish with spicy salt</i>
蠔油牛柳片	牛フィレ肉のオイスターソース炒め <i>Sautéed beef fillet with oyster sauce</i>
応時炒飯	季節の炒飯 <i>Fried rice</i>
甜点心	本日のデザート <i>Today's dessert</i>

Weekday Lunch Set Keika

桂花 3,300

桂花前菜	前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
応時燉湯	本日の蒸しスープ <i>Today's steamed soup</i>
自選主菜	季節のお料理 下記よりお選びください。 <i>Please choose 1 dish</i>

1. 酢豚

糖醋里脊 *Sweet sour pork*

2. 陳麻婆豆腐

陳麻婆豆腐 *Braised tofu and minces beef (very hot)*

3. 今週の海の幸の料理

応時海鮮菜 *Seasonal seafood dish*

4. 今週の肉料理

応時肉菜 *Seasonal meat dish*

白飯或粥・鹹菜	ご飯 または 季節のお粥・香の物 <i>Rice or Porridge/Pickles</i>
甜点心	本日のデザート <i>Today's dessert</i>

Weekend & Holiday Course Maturika

茉莉花 7,150

土日祝日限定でご用意する北京ダック付のランチコースです。

季節拼盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
牛肝菌竹皮魚翅羹	ふかのひれと湯葉とポルチーニのスープ <i>Shark's fin soup with tofu skin and porcini</i>
酒釀乾燒大蝦／北京烤鴨	大海老の上海風チリソースと 釜焼き北京ダック盛り合わせ <i>Sautéed shrimp with chili sauce, and Roasted Peking duck</i>
紅焼和牛	黒毛和牛の煮込み <i>Braised Wagyu beef</i>
応時炒飯	季節の炒飯 <i>Fried rice</i>
甜点心	本日のデザート <i>Today's dessert</i>