

Lunch Set Rika

李花 2,970

季節彩盤 シェフのセレクトオードブル
Assorted appetizers

清燉根菜 野菜ときのこの蒸しスープ
Steamed vegetable and mushroom soup

双味鹹点心 本日の点心二種
Two kinds of dim sum

自選主菜 季節のお料理 下記よりお選びください。
Main dish Please choose 1 dish

1. 海老とずわい蟹と豆腐の煮込み
双鮮豆腐 Braised shrimp, crab meat, and tofu
2. 鶏肉の唐揚げ、香味ソース
油淋鶏 Fried chicken (Salty sweet sauce)
3. 調理長のおすすめ +550円
廚師推奨菜 Chef's Recommendation +550yen

白飯或粥 ご飯またはお粥
Rice or Porridge

Lunch Course Matsurika

茉莉花 4,950

季節彩盤 シェフのセレクトオードブル
Assorted appetizers

時蔬特式満壺香 山の幸の壺蒸しスープ
Steamed vegetable and mushroom soup

清蒸鮮魚 本日の魚の強火蒸し
Steamed fish

自選肉菜 肉料理 下記よりお選びください。
Meat dish Please choose 1 dish

1. 酢豚
糖醋里脊 Sweet sour pork
2. 鶏肉と野菜の柚子胡椒香り炒め
柚香辣子炒鶏肉 Sautéed chicken and vegetables with Yuzu

豆漿湯麵 十種野菜の豆乳麵
Soy milk noodles with ten kinds of vegetables

豆沙西米奶露雪糕 小豆とタピオカのココナッツミルク、ココナッツアイス添え
Coconut milk with tapioca, red beans and ice cream

リニューアルオープン記念 ランチコース

Lunch Course Kyoka

杏花 6,600

季節彩盤 シェフのセレクトオードブル
Assorted appetizers

紅焼魚翅 ふかのひれのスープ
Shark's fin soup

北京烤鴨 北京ダック
Roasted Peking duck

粵式炒蝦仁 海老と中国野菜の広東風炒め
Sautéed shrimp and vegetables

香醋鍋焼牛肉 牛肉の香料煮揚げ、鎮江黒酢のソース
Beef braised with spices, served with black vinegar sauce

鎌倉XO醬炒飯 鎌倉式XO醬炒飯
Fried rice with XO sauce

乾果豆花 自家製豆花、ドライフルーツ添え
Homemade douhua with dried fruit

[鎌倉式XO醬]

自家製のXO醬に釜揚げしらすとひじきを加えた当店オリジナルの特製調味料です。

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合せください。

All prices are tax included. For allergies, please contact the staff before you place your order.