

# ランチコースメニュー - Chaomenglai Course Menu -

- ・記載のコースは2名様から御注文を承ります。
- ・当日の仕入れや仕込により内容が変更されることもございますので、御了承下さいませ。
- ・アレルギーや苦手な食材がございましたら、お気軽に御相談下さいませ。

A ¥2,600(税込)

## 前菜四品盆

前菜4種の盛り合わせ

## 蒸点心二品

蒸し点心 2品

## 九王干貝羹

黄ニラと干し貝柱のスープ

## 黒醋炸排骨

上海名物 黒酢の酢豚

## 大良崧子炒飯

松の実のせ中国醤油のチャーハン

## 当天的甜品

本日のデザート

B ¥3,600(税込)

## 前菜四品盆

前菜4種の盛り合わせ

## 干焼天使蝦

天使海老のチリソース

## 白菜魚翅湯

フカヒレの醤油煮込みスープ

## 黒醋炸排骨

上海名物 黒酢の酢豚

## 当天炒時菜

季節のお野菜の炒め物

## 大良崧子炒飯

松の実のせ中国醤油のチャーハン

## 当天的甜品

本日のデザート

C ¥4,500(税込) ワンドリンク付き

## 精品五品盆

前菜5種の盛り合わせ

## 九王油泡双鮮

黄ニラと二種海鮮のあっさり炒め

## 北京烤鴨子

名物 北京ダック

## 黒醋炸排骨

黒酢の酢豚 青菜添え

## 南翔小籠包

名匠 ショウロンボウ

## 鶏絲魚翅白湯麵

フカヒレと細切り鶏肉の濃厚白湯スープそば

## 潮夢来甜品

本日のデザート

