

ランチコースメニュー

9月

11:30~14:00 (L.O.)

そばコース(平日限定)

素菜料理コース

飲茶コース

北京ダックコース

ふかひれスープコース

ふかひれ姿煮コース

前菜三品盆

前菜三種盛り合わせ

肉汁煎鍋貼

肉汁たっぷり焼き餃子

各式的湯麺

スープそばorあえそば
(下記よりお選び下さい)

- ・担々香湯麺(胡麻味)
担々麺
- ・雪菜肉絲湯麺(塩味)
高菜入りザーサイと豚肉そば
- ・特製什錦湯麺(醬味)
五目スープそば
- ・魚香湯麺(辛味)
野菜と豚肉の辛味スープそば
- ・蔥油香拌麺
蔥油風味のあえそば(汁なし)
- ・酸辣湯麺(辛味) <+500円>
酸味と辛みのスープそば

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥2,750
(¥2,500)

素菜前菜盆

精進前菜盛り合わせ

素菜四点心

野菜の点心 四種盛り合わせ

素菜冬瓜羹

すり流し冬瓜と
彩り野菜のスープ

風沙素雙宝

茄子と豆腐の衣揚げ
ガーリック風味

黒欖菜炒飯

黒オリーブと根菜、
きのこのチャーハン

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥3,960
(¥3,600)

中国茶

香港点心師おすすめの点心と
中国茶の組み合わせが楽しめます

- A 本山茶 (ウーロン茶)
B 菊普洱茶 (菊の花とプーアル茶)
C 花茶 (菊の花とココの実のお茶)

前菜三品盆

前菜の盛り合わせ

点心五品盆

香港式 揚げ、蒸し点心五種

清酒炒餅豚類

群馬産もち豚類肉の炒め
純米吟醸の香り

銀杏茄子炒飯

銀杏と茄子のチャーハン

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥4,180
(¥3,800)

特選前菜盆

前菜四種盛り合わせ

港式三点心

香港式点心 三種盛り合わせ

魚粒豆腐羹

銀むつと豆腐、
山芋のトロミスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

怪味炒鶏腹

鶏はらみ肉と枝豆の甘辛炒め

当天炒時菜

旬野菜のあっさり炒め

銀杏茄子炒飯

銀杏と茄子のチャーハン

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥6,600
(¥6,000)

名物北京ダックの入ったコースです

上質なフカヒレのスープのコースです

精品福拼盆

前菜盛り合わせ

蒸点心二品

香港式点心 二種盛り合わせ

紅焼魚翅羹(翅少)

フカヒレの醤油煮込みスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

干煎鰻魚片

うなぎの煎り焼き
焦がし葱の風味

当天炒時菜

旬野菜のあっさり炒め

鶏粒夏菜飯

鶏肉とえだ豆、みょうが、
大葉香るふっくら炒飯

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥8,800
(¥8,000)

精品福拼盆

前菜盛り合わせ

蝦子炒蝦球

大海老の特製えび味噌醬炒め
えびの卵とオマールのソース

紅焼大鮑翅

フカヒレの姿煮込み

北京脆鴨子

名物 北京ダック

桂花酒釀甘鯛

甘鯛の炒め
酒粕ときんもくせいの風味

宮保和牛腿

和牛ランプ肉の低温調理
オリエンタルスパイス香る甘辛ソース

花穂炒飯

花穂紫蘇とほたて貝の卵白炒飯

本日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥19,800
(¥18,000)

- 1F ランチタイムは、サービス料を頂戴していません。
- 仕入れ状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。
- アレルギーの食材や、お好みのお料理がございましたら、ご相談ください。

Lunch Course Menu

September 11:30~14:00 (L.O.)

Noodle Course (Weekday only)

前菜三品盆

Assorted 3 Kinds of Appetizer

肉汁煎鍋貼

Pan-fried Dumpling

◆ Please choose your

担々香湯麵 (胡麻味)
Sesame soup noodle with hot ground pork

・雪菜肉絲湯麵 (極味)
Soup noodle with pickled cabbage
and ground pork

・特製什錦湯麵 (醬味)
Soy sauce soup noodle with vegetables,
seafood and pork

・魚香肉絲湯麵 (辛味)
Hot and spicy soup noodle
with pork and vegetables

・蔥油香拌麵 (醬油味)
Soupless noodle and original soy sauce,
topped with deep-fried leek

・酸辣湯麵 (辛味) <+500円>
Hot and sour soup noodle

是日凍甜品

Seasonal special dessert

¥2,750

Vegetable Course

This course is vegetables-centered.

※The dishes including egg and meat stock.

素菜前菜盆

Assorted Vegetable Appetizer

素菜四點心

Assorted vegetable Dim Sum
(4 Kinds)

素菜冬瓜羹

Ground water melon and vegetables soup

風沙素雙寶

Deep-fried tofu and eggplant with
garlic flavor

黑欖菜炒飯

Fried rice with black olive
and mushrooms, vegetables

是日凍甜品

Seasonal special dessert

¥3,960

Dim Sum Course

Delicious Dim Sum which recommended
by Hong Kong chef with Chinese tea.
Additional order for a pot of tea

Chinese Tea

Please choose Chinese tea from the following.
※One tea pot for one table.

A 本山茶 (Oolong Tea)
B 菊潛茶 (Chrysanthemum & Pu'er Tea)
C 花茶 (Chrysanthemum & Wolfberry Tea)

前菜三品盆

Assorted 3 Kinds of Appetizer

點心五品盆

Dim Sum 5 Kinds (Steamed Dim
Sum and deep fried Dim Sum)

清酒炒餅豚類

Stir-fried pork cheeks and vegetables
with sake flavor

銀杏茄子炒飯

銀杏と茄子のチャーハン

是日凍甜品

Seasonal special dessert

¥4,180

Beijing Duck Course

(This course is for 2 orders at least)

This is the course which included
famous Beijing roasted duck

特選前菜盆

Selected 5 kinds of appetizer

港式三點心

Assorted Dim Sum (3 Kinds)

魚粒豆腐羹

Black cod and tofu, yam soup

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

怪味炒雞腹

Stir-fried chicken outside skirt and
green beans with sweet and chili sauce

当天炒時菜

Stir-fried seasonal vegetables

銀杏茄子炒飯

Fried rice with eggplant and ginkgo
nuts

是日凍甜品

Seasonal special dessert

¥6,600

Shark's Fin Soup Course

(This course is for 2 orders at least)

This is the course which included
superior shark's fin soup

特選前菜盆

Selected 5 kinds of appetizer

蒸點心二品

Assorted Dim Sum (2 Kinds)

紅燒魚翅羹

Shark's fin Soup with soy sauce taste

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

干煎鰻魚片

Pan-fried eel and deep-fried leek
with salted taste

当天炒時菜

Stir-fried seasonal vegetables

鷄粒夏菜飯

Fried-rice and chicken, green soy beans,
Japanese vinegar with verilla flavor

是日凍甜品

Seasonal special dessert

¥8,800

Whole shark's fin Course

(This course is for 2 orders at least)

This is the course which included
braised whole shark's fin

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

蝦子炒蝦球

Stir-fried prawns with shrimp roe and
lobster tomalley sauce

紅燒大鮑翅

Braised whole shark's fin

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

桂花酒釀甘鯛

Stir-fried tilefish with sake lees and
fragrant olive sauce

宮保和牛腿

Stir-fried Wagyu beef round with
sweet and chili sauce. oriental spice

花穗彩炒飯

Fried-rice with scallop and shiso flower,
egg white

是日凍甜品

Seasonal special dessert

¥19,800

No service charge will be added to your bill at the 1st floor in lunch time.
Food material will be changed without notice according to the purchasing situation, please forgive.
Please talk to our staff if you have a food allergy.