

ランチコースメニュー

7月

11：30～14：00（L.O.）

そばコース

飲茶コース

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

北京ダックコース (2名様より)

名物北京ダックの入ったコースです

ふかひれスープコース (2名様より)

上質なフカヒレのスープのコースです

豪華壺煮コース (2名様より)

スペシャルリテの壺煮込みと旬の食材のコースです

極上ランチコース (2名様より)

極上蒸しスープ（佛跳牆）の入ったコースです

前菜三品盆

前菜三種盛り合わせ

中国茶

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（菊の花とクコの実のお茶）

特選前菜盆

前菜四種盛り合わせ

前菜四品盆

前菜盛り合わせ

精品五福盆

前菜盛り合わせ

精品五福盆

前菜盛り合わせ

肉汁煎鍋貼

肉汁たっぷり焼き餃子

前菜三品盆

前菜の盛り合わせ

港式三点心

香港式点心 三種盛り合わせ

蒸点心二品

香港式点心 二種盛り合わせ

白灼薦双鮮

つぶ貝と白ミル貝の湯引き
潮仕立ての香味醤油と

蝦湯龍蝦球

伊勢海老の炒め
旨味えび出汁風味

各式的湯麵

スープそばorあえそばをお選び下さい。

A 担々香湯麵（胡麻味）
担々麵

B 雪菜肉絲湯麵（塩味）
高菜入りザーサイと豚肉そば

C 上海扣肉湯麵（醤油味）
角煮のせ長寿そば

E 炸醬麵（甘味噌・汁なし）
ジャージャー麵(肉味噌のせ和えそば)

D 香醋酸辣湯麵（辛味） +550円
重慶式 酸味と辛味のスープそば
(サンラータン麵)

F 蔥油拌麵（醤油味・汁なし）
蔥油とえそば

実山椒鶏片

鶏肉の実山椒炒め

北京脆鴨子

名物 北京ダック

蔥姜炒蝦仁

えびの炒め
九条蔥とジンジャーソース

北京脆鴨子

名物 北京ダック

宮保炒餅豚

群馬産もち豚の炒め
オリエンタルスパイス香る
甘辛ソース

北京脆鴨子

名物 北京ダック

紅焼帶魚

タチウオと巻き湯葉の
醤油煮込み 広東郷土風

北京脆鴨子

名物 北京ダック

実山椒斑球

ハタの香り揚げ
実山椒と唐辛子のスパイスソース

欖菜葱炒飯

オリーブとエシャロットの炒飯

当天炒時菜

空心菜の腐乳炒め

蒜香炒筍菜

ひゆ菜のガーリック風味炒め

沙嗲和牛腿

和牛サーロインのサテソース炒め
アジアンスパイスの風味

薄荷和牛腰

和牛サーロインの中国醤油炒め
黒にんにく、ミント

是日凍甜品

本日のデザート

秋葵紫菜飯

岩海苔とオクラ、松の実の
翡翠チャーハン

是日凍甜品

本日のデザート

花穂彩炒飯

花穂紫蘇とぼたて貝の卵白炒飯

海胆煮炒飯

うにと帆立貝の煮込み炒飯

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

特製凍甜品

季節のおすすめデザート

本日凍甜品

本日のデザート

¥2,750
(¥2,500)

¥4,180
(¥3,800)

¥6,600
(¥6,000)

¥8,800
(¥8,000)

¥22,000
(¥20,000)

¥30,800
(¥28,000)

- 1F ランチタイムは、サービス料を頂戴しておりません。
- 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。

スペシャルランチメニュー 7月

Lunch Special
14,300

前菜五福盆

前菜の盛り合わせ

香港鮮点心

本日の彩り香港点心

薩摩鶏燉魚翅

薩摩地鶏とフカヒレの
香港風 滋味蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

白灼花咲鱧

はもの湯引き
潮と五島の魚醤の風味

朝天醬鮮貝

帆立貝と賀茂茄子
ガーリックと朝天唐辛子の炒め

大良炒飯

松の実とたまり醤油の炒飯

本日凍甜品

本日のデザート

¥14,300

(¥13,000)

● こちらのコースは、お二人様より承ります。

● 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。

Lunch Special
22,000

精品五福盆

前菜盛り合わせ

白灼薦双鮮

つぶ貝と白ミル貝の湯引き
潮仕立ての香味醤油と

紅焼元壺翅

壺入りフカヒレの煮込みスープ
(フカヒレ65g)

北京脆鴨子

名物 北京ダック

紅焼帯魚

タチウオと巻き湯葉の
醤油煮込み 広東郷土風

沙嗲和牛腿

和牛サーロインのサテソース炒め
アジアンスパイスの風味

花穂炒飯

花穂紫蘇とほたて貝の卵白炒飯

本日凍甜品

本日のデザート

¥22,000

(¥20,000)

Lunch Special
30,800

精品五福盆

前菜盛り合わせ

蝦湯炒龍蝦球

伊勢海老の炒め 旨味えび出汁風味

藥膳仏跳牆

フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん
乾貨と藥膳の極上蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

実山椒斑球

ハタの香り揚げ
実山椒と唐辛子のスパイシーソース

薄荷和牛腰

和牛サーロインの中国醤油炒め
黒にんにく、ミント

海胆煮炒飯

うにと帆立貝の煮込み炒飯

本日凍甜品

本日のデザート

¥30,800

(¥28,000)

● ディナータイムは表示料金より、別途10%のサービス料を頂戴いたします。

● 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 Special
44,000

特製六福盆

特選 前菜盛り合わせ

白灼鮮龍蝦

伊勢海老 えび出汁の湯引き
香味醤油ソース

干煎毛蟹排翅

本日の特選 フカヒレの煎り焼き料理

蠔油煮干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

北京脆鴨子

名物 北京ダック

東方紅溫和牛里脊

和牛フィレ肉の炒め
白胡麻と香港味噌のスパイシーソース

苔菜海鮮飯

鮑とホタテ、つぶ貝の卵白炒飯
鮑の肝と岩海苔

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

¥44,000

(¥40,000)

Lunch Course Menu

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 favorite

A 担担面清湯麵(胡椒味)
Szechuan noodle soup with minced pork

B 炸醬麵清湯麵(塩味)
Szechuan noodle soup with braised pork
and ground pork

C 京都風味麵(半辣味)
Hot pot style spicy noodle
with pork and vegetables

D 炸醬麵(味噌味)
Szechuan noodle soup with
ground pork and soybean paste taste

E 炸醬麵(半辣味) ¥550
Hot pot style spicy noodle

F 葱油雞麵(半辣味) + 1,650円
Soupless noodle with
deep-fried chicken, soy sauce,
topped with hair crab sauce

是日凍甜品

Seasonal special dessert

¥2,750

Vegetable 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 木山茶 (Oolong Tea)
B 菊蕾茶 (Chrysanthemum & Pu'er Tea)
C 桂花茶 (Fragrant olive & Black Tea)

前菜三品盆

Selected 3 kinds of appetizer

点心五品盆

Assorted vegetable Dim Sum
(5 Kinds)

実山椒炒鶏片

Stir-fried chicken and vegetables
with Japanese pepper sauce

欖菜葱炒飯

Fried rice with Chinese olive and
deep-fried shallot

是日凍甜品

Dessert

¥4,180

Dim Sum Course

This is the course which included
famous Beijing roasted duck

特選前菜盆

Selected 5 kinds of appetizer

港式三点心

Assorted dim sum(3 kinds)

蓮子百合羹

Lotus nuts soup and Chinese date,
goji berry

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

蔥姜炒蝦仁

Stir-fried shrimp with leak and
ginger sauce

当天炒時菜

Stir-fried seasonal vegetables

秋葵紫菜飯

Fried rice with seaweed and okra,
pine nuts

是日凍甜品

Dessert

¥6,600

Beijing Duck Course (This course is for 2 orders at least)

This is the course which included
superior shark fin soup

特選前菜盆

Selected 5 kinds of appetizer

蒸点心二品

Assorted Dim Sum(2 Kinds)

鮑絲魚翅羹

Shark fin soup with abalone and
mozuku seaweed, water shield

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

宮保炒餅豚

Stir-fried pork with sweet and chili
sauce,

蒜香炒筍菜

Stir-fried red amaranthus with soy
sauce

五谷条粮飯

Fried multigrain rice with chicken
and dried tomato, mushrooms

是日凍甜品

Dessert

¥8,800

July

Shark Fin Soup Course (This course is for 2 orders at least)

This is the course which included
braised shark fin

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

白灼薦双鮮

Par-boiled turban shell and giant clam
with original soy sauce

紅燒元壹翅

Braised shark fin soup with oyster sauce
(Shark's fin 65g)

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

紅燒帶魚

Braised swordfish and rolled yuba with soy
sauce

沙嗲和牛腰

Stir-fried Wagyu sirloin with satay sauce

花穂彩炒飯

Egg white fried-rice with scallop and shiso
flower

是日凍甜品

Dessert

¥22,000

Whole shark's fin Course (This course is for 2 orders at least)

This is the course which included
jumping Buddha soup

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

蝦湯龍蝦球

Stir-fried spiny lobster
with original lobster soup-stock sauce

菜膳仏跳牆

Steamed soup with shark's fin and abalone,
sea cucumber, softshell turtle, Chinese

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

実山椒斑球

Deep fried grouper with
spicy Japanese peppercorn sauce

薄荷和牛腰

Stir-fried Wagyu beef sirloin and vegetables
black garlic, fried mint with Chinese soy sauce

海胆煮炒飯

Stewed fried-rice and sea urchin with scallop

是日凍甜品

Dessert

¥30,800

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. Food material will be changed without notice according to the purchasing situation, please forgive.

Lunch Special Course

July

Lunch Special
14,300

前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

香港鮮點心

Assorted dim sum (3 kinds)

薩摩雞燉魚翅

Steamed chicken soup and mushroom
with Kinka ham soup stock

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

白灼花咲鱧

Par-boiled sea eel and summer vegetables
with original fish sauce

朝天醬鮮貝

Stir-fried scallop and eggplant with
garlic and chili sauce

大良炒飯

Fried rice with Chinese soy sauce
topped with pine nuts

是日凍甜品

Dessert

Lunch Special
22,000

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

白灼薦雙鮮

Par-boiled turban shell and giant clam
with original soy sauce

紅燒元壺翅

Braised shark fin soup with oyster sauce
(Shark's fin 65g)

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

紅燒帶魚

Braised swordfish and rolled yuba with soy sauce

沙嗲和牛腰

Stir-fried Wagyu sirloin with satay sauce

花穗彩炒飯

Egg white fried-rice with scallop and shiso flower

是日凍甜品

Dessert

Lunch Special
30,800

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

蝦湯龍蝦球

Stir-fried spiny lobster
with original lobster soup-stock sauce

菜膳仙跳牆

Steamed soup with shark's fin and abalone,
sea cucumber, softshell turtle, Chinese medicine

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

寒山椒斑球

Deep fried grouper with
spicy Japanese peppercorn sauce

薄荷和牛腰

Stir-fried Wagyu beef sirloin and vegetables
black garlic, fried mint with Chinese soy sauce

海胆煮炒飯

Stewed fried-rice and sea urchin with scallop

是日凍甜品

Dessert

Lunch Special
44,000

特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

白灼鮮龍蝦

Par-boiled spiny lobster with original soy sauce

是日干煎翅

Today's special pan-fried shark's fin dish

蠔油煮干鮑

Braised dried abalone with oyster sauce

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

東方紅溫和牛里脊

Stir-fried Wagyu beef fillet with sesame
and Chinese miso sauce

苔菜海鮮飯

Egg white fried rice with abalone and scallop, turban shell,
topped with seaweed and abalone liver sauce

富麗華甜品

Special dessert

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.