

ランチコースメニュー

5月1日-6月1日

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

そばコース

飲茶コース

北京ダックコース
(2名様より)

ふかひれスープコース
(2名様より)

豪華壺煮込みコース
(2名様より)

極上ランチコース
(2名様より)

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

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

スペシャリテの壺煮込みと旬の食材のコースです

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

肉汁煎鍋貼

肉汁たっぷり焼き餃子

各式の湯麺

スープそばorあえそば
(下記よりお選び下さい)

A 担々香湯麺 (胡麻味)
担々麺

B 雪菜肉絲湯麺 (塩味)
高菜入りザーサイと豚肉そば

C 魚香肉絲湯麺 (辛味)
野菜と豚肉の辛味スープそば

D 炸醬麺 (甘味噌・汁なし)
ジャージャー麺
(肉味噌のせ和えそば)

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

F 葱油拌麺 (醬油味・汁なし)
葱油和えそば

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥2,750
(¥2,500)

中国茶

A 本山茶 (ウーロン茶)
B 菊清茶 (菊の花とプーアル茶)
C 桂花茶 (きんもくせい紅茶)

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

X.O炒烏賊

イカのすり身団子のX.O醬炒め

大良炒飯

たまり醤油と松の実のチャーハン

是日凍甜品

本日のデザート

¥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

冬菇鮑絲羹

椎茸とアワビの細切り入りスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

川椒炒蝦仁

えびの炒め
唐辛子と山椒の特製醬油

当天炒時菜

旬野菜の炒め

牛蒡山芋炒飯

牛蒡と山芋のチャーハン

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥6,600
(¥6,000)

前菜四品盆

前菜盛り合わせ

蒸点心二品

香港式点心二種盛り合わせ

干貝魚翅羹

干し貝柱入りフカヒレスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

鴨肉炸响鈴

鴨肉のさくさく湯葉包み揚げ
芳醇なオイスターソースで

豆板炒菜花

そら豆とウド、山伏茸
春の彩り旬菜炒め

紫菜櫻蝦炒飯

岩海苔と桜えびのチャーハン

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥8,800
(¥8,000)

前菜五福盆

前菜の盛り合わせ

酒香双鮮爽

アオリイカとあわびの炒め
ジンジャーと茗荷、うまみ醬油

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

是日薦海鮮

本日のハタのおすすめ料理

宮保和牛腰

和牛サーロインの甘辛炒め
オリエンタルスパイスの香り

星鰻馬告炒飯

アナゴとえび味噌のチャーハン
レモングラス香るマーガオの香り

本日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥22,000
(¥20,000)

精品五福盆

前菜盛り合わせ

干葱炒龍蝦

伊勢海老の炒め エシャロットと
オイスターソースの風味

菜膳仏跳牆

フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん
乾貨と菜膳の極上蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

梅香紅醋斑

ハタの香り揚げ
梅醬の風味、赤酢の彩り

馬告和牛腰

和牛サーロインの炒め
レモングラス香るマーガオ醬と
香味醬油

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)

- 1F ランチタイムは恐れ入りますが10月16日よりサービス料10%頂戴いたします。
- 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。
- 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

5月1日 - 6月1日

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

栄螺燉魚翅

さざえと夏草花、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

漁醬炒星鰻

あなごと筍、浜防風、山芋の
スパイシー炒め

黒蒜是日豚

本日の豚肉の炒め
黒にんにくのソース

花穂彩炒飯

ホタテと花穂しその卵白チャーハン

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

酒香双鮮爽

アオリイカとあわびの炒め
ジンジャーと茗荷、うまみ醤油

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

是日薦海鮮

本日のハタのおすすめ料理

宮保和牛腰

和牛サーロインの甘辛炒め
オリエンタルスパイスの香り

星鰻馬告炒飯

アナゴとえび味噌のチャーハン
レモングラス香るマーガオの香り

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

干葱炒龍蝦

伊勢海老の炒め
エシャロットとオイスターソースの風味

菜膳仏跳牆

フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん
乾貨と菜膳の極上蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

梅香紅醋斑

ハタの香り揚げ
梅醬の風味、赤酢の彩り

馬告和牛腰

和牛サーロインの炒め
レモングラス香るマーガオ醬と香味醬油

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)

- 1F ランチタイムは恐れ入りますが10月16日よりサービス料10%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

川椒鮮龍蝦

伊勢海老の炒め
唐辛子と山椒の特製醬油

是日干煎翅

本日の特選 姿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

薄荷和牛里脊

和牛フィレ肉の中国醬油炒め
黒にんにく、ミント

文蛤翠湯麵

はまぐり出汁の香港麵
漬菜、こしあぶら

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.)

May 1st-June 1st

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 扭々香湯麵 (胡麻味)

Sesame soup noodle with hot ground pork

B 雪菜肉絲湯麵 (塩味)

Soup noodle with pickled cabbage and ground pork

C 魚香肉絲湯麵 (辛味)

Hot and spicy soup noodle with pork and vegetables

D 炸醬麵 (甘味噌)

Soupless noodle topped with ground pork sauce, sweet miso taste

E 香醋酸辣湯麵 (辛味) +550円

Hot and sour soup noodle

F 蔥油拌麵 (醬油味)

Soupless noodle and leek with original soy sauce taste

是日凍甜品

Seasonal special dessert

¥2,750

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 菊蕾茶 (Chrysanthemum & Pu'er Tea)
C 桂花茶 (Fragrant olive & Black Tea)

前菜三品盆

Selected 3 kinds of appetizer

點心五品盆

Assorted vegetable Dim Sum (5 Kinds)

X.O炒烏賊

Stir-fried minced calamari and vegetables with X.O sauce

大良炒飯

Chinese soy sauce fried rice with pine nut

是日凍甜品

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)

冬菇鮑絲羹

Shredded mushrooms and abalone soup

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

川椒炒蝦仁

Stir-fried shrimp with Chinese pepper and chili pepper flavored soy sauce

当天炒時菜

Stir-fried seasonal vegetables

牛蒡山芋炒飯

Fried-rice with burdock and yam

是日凍甜品

Dessert

¥6,600

Shark Fin Soup 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

蒸點心二品

Assorted Dim Sum (2 Kinds)

干貝魚翅羹

Shark fin soup with dried scallops

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

鴨肉炸响鈴

Deep-fried yuba rolls wrapped with duck meat and mushroom, oyster sauce

豆板炒菜花

Stir-fried spring vegetables with salted taste

紫菜櫻蝦炒飯

Fried rice with seaweed and sakura shrimp

是日凍甜品

Dessert

¥8,800

Whole shark's fin 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

酒香雙鮮爽

Stir-fried calamari and abalone with ginger flavored soy sauce taste

紅燒元壺翅

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

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

是日薦海鮮

Today's Chef's recommended fish dish

宮保和牛腰

Stir-fried Wagyu beef loin with sweet and chili sauce, oriental spice flavor

星鱸馬告飯

Fried rice with conger eel and shrimp sauce, lemongrass flavor

是日凍甜品

Dessert

¥22,000

Premium Lunch 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

干葱炒龍蝦

Deep-fried lobster and shallot with oyster sauce flavor

菜膳仙跳牆

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

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

梅香紅醋斑

Deep-fried grouper topped with pram paste, sweet and sour sauce

馬告和牛腰

Stir-fried Wagyu beef and vegetable with original soy sauce, topped with Chinese

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.

Lunch Special Course

May 1st-June 1st

Lunch Special
14,300

前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

香港鮮點心

Assorted dim sum(3 kinds)

瑤螺燉魚翅

Steamed turban shell soup and mushroom
with Kinka ham soup stock

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

漁醬炒星鰻

Stir-fried conger eel and seasonal vegetables
with spicy soy sauce

黑蒜是日豚

Stir-fried pork and vegetables with
black garlic sauce

花穗彩炒飯

Egg white fried-rice with scallop and shiso flower

是日凍甜品

Dessert

Lunch Special
22,000

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

酒香雙鮮爽

Stir-fried calamari and abalone
with ginger flavored soy sauce taste

紅燒元壺翅

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

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

是日薦海鮮

Today's Chef's recommended fish dish

宮保和牛腰

Stir-fried Wagyu beef loin with sweet and
chili sauce, oriental spice flavor

星鰻馬告飯

Fried rice with conger eel and
shrimp sauce, lemongrass flavor

是日凍甜品

Dessert

Lunch Special
30,800

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

干蔥炒龍蝦

Deep-fried lobster and shallot with
oyster sauce flavor

菜膳佻跳牆

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

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

梅香紅醋斑

Deep-fried grouper topped with pram paste,
sweet and sour sauce

馬告和牛腰

Stir-fried Wagyu beef and vegetable with
original soy sauce, topped with Chinese crumble

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

川椒鮮龍蝦

Stir-fried spiny lobster and with spicy soy sauce
and Chinese pepper flavor

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

薄荷和牛里脊

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

文蛤翠湯麵

Cram soup noodle and Chinese pickles
with Japanese wild herbs

富麗華甜品

Special dessert

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.