

ランチコース

Lunch course

11月

ベニツル
紅鶴 Flamingo

¥4,100

前菜四種盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

小海老とカシューナッツの炒め

Stir-fried shrimp and cashew nuts

干し貝柱の旨味 きぬがき茸と海鮮のスープ

Bamboo piths and seafood soup

牛肉とキノコの炒め

Stir-fried beef with mushroom

野菜のあっさり炒め

Today's vegetables

本日の点心

Today's Dim Sum

揚州風 海老とチャーシューの炒飯

Fried rice with shrimp and roasted pork

本日のデザート

Today's dessert

キンケイ
錦鶏 Golden pheasant

¥6,480

前菜四種盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

蟹肉入りフカヒレの煮込みスープ

Crab meat with shark fin soup(soy sauce flavor)

焼きたて 北京ダック

Peking duck

帆立の翡翠炒め 大葉の香り

Stir-fried scallops and mushrooms

野菜のあっさり炒め

Today's vegetables

肉汁たっぷり 焼き餃子

Pan-fried pork dumpling

担々麺(タンタンメン)

Sichuan style sesame soup noodle with minced pork

本日のデザート

Today's dessert

ゴクラクチョウ
極楽鳥 Bird of paradise

¥8,640

前菜五種盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

壺入りフカヒレの煮込み

Braised shark's fin soup in Chinese pot

焼きたて 北京ダック

Peking duck

三元豚とごぼうの地辛子炒め

Stir-fried "Sangenton" pork and burdock with Japanese mustard

野菜のあっさり炒め

Today's vegetables

肉汁たっぷり 焼き餃子

Pan-fried pork dumpling

上海蟹のスープそば

Soup noodle with Shanghai crab meat

本日のデザート

Today's dessert

*これらのコースはお二人様よりご注文をお受け致します ※Our courses are made to enjoy for two or more guests

*表示価格はすべて税込みで御座います All prices include 8% tax.

*土曜・日曜・祝祭日は、別途10%のサービス料を頂戴しております※10% service charge will be added to your bill on Saturdays, Sundays and public holidays