

市ヶ谷 中国飯店 ランチコース 3月

紅鶴

ベニツル Flamingo

¥4,100

前	菜	四	品	盆	前菜四種盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)
宮	爆	蝦	仁		小海老とカシューナッツの辛味炒め Stir-fried shrimp and cashew nuts
蟹	肉	干	貝	竹	干し貝柱の旨味 蟹肉とキノガサ茸のスープ Crab meat and Bamboo piths with dried scallop
黒	胡	椒	炒	牛	牛肉の黒胡椒炒め Sweet and sour pork with black vinegar sauce
清	炒	時	令	素	野菜のあっさり炒め Today's vegetables
是	日	点	心		本日の点心 Today's Dim Sum
揚	州	炒	飯		海老とチャーシューの炒飯 揚州スタイル Fried rice with shrimp and roasted pork
是	日	時	令	甜	本日のデザート Today's dessert

錦鶏

キンケイ Golden pheasant

¥6,480

前	菜	四	品	盆	前菜四種盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)
紅	蕪	菁	茸	鱒	本マスと海鮮の赤カブすり流しフカヒレスープ Ground red turnip soup with trout, shark's fin and seafood
北	京	脆	烤	鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
生	炒	鮮	貝		帆立のオイスターソース炒め Stir-fried scallop with oyster sauce
清	炒	時	令	素	野菜のあっさり炒め Today's vegetables
上	海	鍋	貼		肉汁たっぷり 焼き餃子 Pan-fried pork dumpling
大	良	炒	飯		松の実入りたまり醤油のチャーハン Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts
是	日	時	令	甜	本日のデザート Today's dessert

極楽鳥

ゴクラクチョウ Bird of paradise

¥8,640

前	菜	五	品	盆	前菜五種盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)
紅	焼	元	盅	翅	壺入りフカヒレの煮込み Braised shark's fin soup in Chinese pot
北	京	脆	烤	鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
山	菜	炒	蛤	利	山菜とハマグリのあっさり炒め Stir-fried hard clam with edible wild plants
XO	醬	炒	素	菜	季節野菜のXO醬炒め Stir-fried seasonal vegetables with XO sauce
上	海	鍋	貼		肉汁たっぷり 焼き餃子 Pan-fried pork dumpling
麻	婆	炒	飯		マーボー豆腐 葱香る黄金チャーハンと共に Fried rice and szechuan style spicy tofu
是	日	時	令	甜	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