

# 市ヶ谷 中国飯店 ランチコース 2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)		
翡	翠	鮮	蝦	仁	小海老の翡翠炒め 大葉の香り Stir-fried shrimps with Jpanese herb sauce		
西	湖	牛	肉	羹	牛ひき肉と卵白のとろみスープ Minced beef and coriander soup		
黒	醋	排	骨		名物 黒酢のすぶた Sweet and sour pork with black vineger 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		
生	菜	蟹	肉	炒	蟹肉とレタスのチャーハン Fried rice with crab meat and lettuce		
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)		
干	貝	海	鮮	翅	干し貝柱の旨味 海鮮とフカヒレのスープ Shark's fin soup with seafood and dried scallop		
北	京	脆	烤	鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck		
生	汁	鮮	貝		帆立のマヨネーズソース Deep fried scallop with mayonnaise 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		
砂	鍋	紅	焼	寒	完熟鰻の醤油土鍋煮込み Braised yellow tail in clay pot		
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		
嫩	鶏	白	湯	伊	鶏肉入り白湯煮込みイーフー麺 Braised stew noodle with Baitan soup		
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