

ランチコース

Lunch course

12月

ベニツル
紅鶴 Flamingo

¥4,100

前菜四種盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

小海老のあっさり炒め

Stir fried shrimps in light taste

蟹肉とキノコのとろみスープ

Crab meat and mushroom soup

牛肉の黒胡椒炒め

Stir-fried beef with black pepper sauce

野菜のあっさり炒め

Today's vegetables

本日の点心

Today's Dim Sum

チャーシューとレタスの炒飯

Fried rice with roasted pork and lettuce

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)

干し貝柱の旨味と海鮮のフカヒレスープ

Shark's fin soup with seafood and dried scallop

焼きたて 北京ダック

Peking duck

帆立のオイスターソース炒め

Stir-fried scallop with oyster sauce

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

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

鮫鱈 (あんこう) のスパイシー香り揚げ

Deep fried angler fish with spicy garlic flavor

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

上海蟹のあんかけ和えそば

Toss noodle with Shanghai crab meat and crab roe starchy sauce

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