

## 市ヶ谷 中国飯店 ランチコース

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)	
付	衣	中	蝦		才巻海老の湯葉巻き揚げ Fried prawn rolled Tofu skin	
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 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	本品 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	焼	蟹	肉	翅	蟹肉とフカヒレの醤油スープ Crab meat with shark fin soup(soy sauce flavor)	
北	京	脆	烤	鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck	
生	汁	蝦	球		大海老のマヨネーズソース Stir-fried prawn 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	本品 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	
時	菜	炒	鮮	貝	帆立と夏野菜の塩炒め Stir-fried scallop and summer vegetables with salty taste	
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	
担		々	麵		タンタンメン Sichuan style sesame soup noodle with minced pork	
是	日	時	令	甜	本品 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