

## 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		
齋	菜	海	鮮	羹	海鮮とナズナのトロミスープ	Seafood and shepherd's purse soup	
時	菜	牛	肉	牛肉と野菜の炒め	Stir-fried beef with seasonal vegetable		
清	炒	時	令	素	菜	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	品	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)			
牛	油	果	花	咲	蟹	魚	翅	花咲蟹肉とフカヒレのアボカドスープ	Avokado soup with shark's fin and Hanasaki crab
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	菜	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	品	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	
風	沙	穴	子	穴子のフリットガーリック風味	Deep fried conger eel with spicy garlic flavor		
清	炒	時	令	素	菜	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		
生	菜	蟹	肉	炒	飯	蟹肉とレタスのチャーハン	Fried rice with crab meat and lettuce
是	日	時	令	甜	品	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