

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)	
清	炒	蝦	仁	小海老のあっさり炒め	Stir fried shrimps in light taste		
海	髪	菜	海	鮮	湯	海鮮とモズクのスープ	Seafood and Mozuku seaweed soup
蠔	油	牛	肉	牛肉のオイスターソース炒め	Stir-fried beef with oyster sauce		
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		
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

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)		
蟹	黄	魚	翅	蟹卵フカヒレのスープ	Shark fin and crab roa soup			
北	京	脆	烤	鴨	焼きたて 北京ダック	Peking duck		
X	O	醬	時	菜	鮮	貝	帆立と野菜のXO醬炒め	Stir-fried scallop and vegetables with XO 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			
雪	菜	肉	絲	湯	麵	細切り豚肉と高菜のスープそば	Soup noodle with pork and Chinese pickles	
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	
翡	翠	菜	氏	魷	魚	アオリイカの翡翠炒め	Stir-fried hard clam with edible wild plants
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		
鴨	絲	湯	麵	かすみ鴨と細切りネギのスープそば	Soup noodle with duck meat and green onion		
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