

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)
生	汁	蝦	仁	小海老マヨネーズソース	Deep fried shrimp with mayonnaise sauce	
冬	茸	海	鮮	羹	海鮮入り冬瓜すり流しスープ	Ground Wax gourd soup with seafood
時	菜	牛	肉	牛肉と野菜の炒め	Stir-fried beef with seasonal vegetable	
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)
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
韭	黄	露	筍	炒	帆立と黄ニラ・アスパラの炒め	Stir-fried scallop ,yellow leek and asparagus
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	
松	子	大	良	炒	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
XO	醬	時	菜	双	二種海鮮のXO醬炒め	Stir-fried twokinds of seafood(squid and shrimp) with XO 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	
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	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