

## 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	豆	腐	羹	海鮮入り豆腐とナズナのとろみスープ Seafood, tofu and shepherd's purse 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	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		
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	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)	
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	
雪	菜	蒸	魚	球	白身魚の高菜蒸し White fish steamed with Chinese cabbage	
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	
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	散	翅	湯	フカヒレの煮込みブラウンスープ Braised shark's 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	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	
蟹	肉	生	菜	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