



中国飯店
ランチコース

新春特別ランチコース

¥13,000

前菜五品盛
五種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (5 kinds)

翡翠時菜炒鮮貝
帆立の翡翠炒め 大葉の香り
Stir-fried scallops with Japanese herb flavor

砂鍋紅肉排翅
濃厚旨味スープのふかひれ姿煮込み 陶板仕立て
Braised whole shark's fin in special sauce

北京脆皮鴨
焼きたて北京ダック
Peking duck

烏魚子銀魚炒蛋
カラスミをちりばめた白魚と卵のフワフワ炒め
Stir-fried ice fish and egg topped with dried mullet roa

葱絲鴨子湯麵
鴨肉と細切りネギのあっさりつゆそば
Soup noodle with duck meat and green onion

甜品
本日のデザート
Today's dessert

●こちらのコースは、お二人様より承ります。
※Our courses are made to enjoy for two or more guests.

●アレルギーの食材や、お好みの料理がございましたら、ご相談下さい。
※Should you have any food allergies or special requests

●表示価格はすべて税込みで御座います。
※All prices include 10% 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.

前菜三品盆
三種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (3 kinds)

XO菜花蝦仁
菜の花と小エビのXO醬炒め
Stir-fried shrimp and rape blossom with X.O. sauce

銀魚水盾羹
白魚とジュンサイのスープ 金柑の香り
Ice fish and water shield soup with kumquat flavor

黒醋炸排骨
中国飯店名物 黒酢のすぶた
Sweet and sour pork with black vinegar

福建炒米粉
五日ビーフン
Mixed stir-fried rice noodle

甜品
本日のデザート
Today's dessert

前菜四品盆
四種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (4 kinds)

生汁蝦球
大海老のマヨネーズソース炒め 甘夏の香り
Fried prawn rolled Tofu skin

紅蕪芽茸鱒魚海鮮羹
サクラマスと海鮮の赤カブすり流しスープ
Ground red turnip soup with trout and seafood and black garlic

北京脆皮鴨
焼きたて 北京ダック
Peking duck

青椒炒猪首肉
イベリコ豚とピーマンのあっさり炒め
Stir-fried Iberian pork and green pepper wrapped in lettuce

麻婆豆腐炒飯
麻婆豆腐 葱香る黄金チャーハンと共に
Fried rice and szechuan style spicy tofu

甜品
本日のデザート
Today's dessert

前菜五品盆
五種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (5 kinds)

蒜茸蒸大鮮貝
活き北寄貝と菜の花のあっさり炒め
Stir-fried surf clam with rape blossom and sea asparagus

紅焼白菜元盅翅
壺入りフカヒレと白菜細切りの煮込みスープ
Braised shark's fin soup with Chinese cabbage in Chinese

北京脆皮鴨
焼きたて 北京ダック
Peking duck

鱒魚小葱豆腐鍋
サクラマスと庄内あさつきの豆腐煮込み
Braised tofu, Masu salmon and Shounai chive

XO海鮮炒飯
海鮮のXO醬チャーハン
Seafood fried rice with XO sauce

甜品
本日のデザート
Today's dessert