

# 市ヶ谷 中国飯店 ランチコース

## 紅鶴

ベニツル Flamingo

¥3,300

前	菜	三	品	盆	前菜三種盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)				
干	焼	蝦	仁		小海老のチリソース炒め Stir-fried shrimps with chili sauce				
柚	子	香	芙	筍	海	鮮	翅	羹	柚子香る 海鮮とカブのすり流しスープ Ground turnip soup seafood and yuzu flavor
葱	油	芋	奶		里芋の葱油炒め Stir-fried taro potato with green onion oil				
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			
是	日	時	令	甜	品	本日のデザート Today's dessert			

## 錦鶏

キンケイ Golden pheasant

¥5,500

前	菜	四	品	盆	前菜四種盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)	
付	衣	炸	中	蝦	才巻き海老の湯葉巻き揚げ Fried prawn rolled Tofu skin	
干	貝	海	鮮	湯	彩り海鮮入りサンラータン Hot and sour soup with seafood	
北	京	脆	烤	鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck	
黒	醋	汁	炸	鮮	藕	蓮根と挽肉のはさみ揚げ 黒酢ソース Deep fried lotus root and pork with black vinegar sauce
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
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

¥7,700

前	菜	五	品	盆	前菜五種盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)			
蒜	香	蒸	真	牡	蠣	マガキの蒸し 特製ネギ醤油ソース Steamed Pacific oyster with original soy sauce		
蟹	黄	魚	翅	湯	蟹卵フカヒレのスープ Shark's fin soup with crab roe			
北	京	脆	烤	鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck			
生	菜	伊	比	利	巫	猪	肉	イベリコ豚の柚子胡椒炒め レタス包み Stir-fried minced Iberian pork with yuzu pepper sauce wrapped in lettuce
松	子	大	良	炒	飯	牛ひき肉入りたまり醤油チャーハン 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		

・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