



中国飯店

ランチコース

紅鶴

ベニツル Flamingo

¥3,300

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

干焼蝦仁
小海老のチリソース
Stir-fried shrimp with chili sauce

干貝海鮮湯
干し貝柱と海鮮のスープ
Seafood soup with dried scallop

黒酢炸排骨
黒酢のすぶた
Sweet and sour pork with black vinegar sauce

秋鮭酸豆炒飯
ケッパー香る秋鮭のチャーハン
Fried rice with autumn salmon and caper

甜品
本日のデザート
Today's dessert

ランチ特別コース

¥13,000

錦鶏

キンケイ

Golden pheasant

¥5,500

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

上海蟹粉蝦球
大海老の炒め 上海蟹みそあかけ
Stir-fried prawn and Shanghai crab meat

砂鍋紅悶排翅
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

蒜香時菜錦菇三元豚
三元豚と色々キノコのガーリック炒め
Stir-fried "Sangenton" pork and seasonal mushroom with garlic flavor

XO海鮮炒飯
海鮮のXO醬チャーハン
Fried rice with seafood and XO sauce

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)

付衣炸中蝦
才巻海老の湯葉巻き揚げ
Fried prawn rolled Tofu skin

海鮮酸辣湯
彩り海鮮入りサンラータン
Hot and sour soup with seafood

北京脆皮鴨
焼きたて 北京ダック
Peking duck

老酒奶油秋鮭
紹興酒香る 秋鮭と旬のキノコのクリーム煮
Creamed autumn salmon and seasonal mushroom with Chinese Shaoxing wine flavor

松子大良炒飯
松の実のせ 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

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

蒜茸蒸鮮貝
ホタテ貝のガーリック蒸し
Steamed scallops with garlic sauce

紅焼散翅湯
フカヒレの醤油煮込みスープ
Shark's fin soup

北京脆皮鴨
焼きたて 北京ダック
Peking duck

生菜伊比利亞猪肉
イベリコ豚の柚子胡椒炒め レタス包み
Stir-fried minced Iberian pork yuzu pepper sauce wrapped in lettuce

上海蟹高菜炒飯
上海蟹肉と高菜のチャーハン
Fried rice with Shanghai crab and Chinese pickles

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.