

# 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)		
時	菜	白	果	炒	蝦	仁	小海老と銀杏入り野菜の炒め Stir-fried shrimp with ginkgo nuts
冬	茸	海	鮮	羹	海鮮入り冬瓜すり流しスープ Ground Wax gourd soup with seafood		
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			
雪	菜	肉	絲	湯	麵	細切り豚肉と高菜のスープそば Soup noodle with pork and Chinese pickles	
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		
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

## 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)	
白	菜	元	盅	壺入りフカヒレと白菜の煮込み Braised shark's fin soup in Chinese pot		
北	京	脆	烤	鴨	焼きたて北京ダック Peking duck	
時	菜	炒	鮮	貝	帆立と季節野菜の炒め Stir-fried scallop with vegetables	
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	チャーシューとレタスの炒飯 Fried rice with roasted pork 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