

# 新春ランチメニュー / New Year Lunch menu 12/28~1/3

フローライト

螢石 *Fluorite*

前菜小拼盆

小さな前菜

*Selected appetizers*

点心五品

香港式 点心五品盛り合わせ

*Selected dim sum (5 kinds)*

油泡斑片

ハタと黄ニラのあっさり炒め

*Stir-fried grouper and yellow leeks*

田園時蔬

本日の野菜料理

*Stir-fried Chinese green*

是日炒飯

本日のチャーハン

*Today's fried rice*

是日甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

¥5,000

表示価格には8%の消費税が含まれております。表示価格に対して別途10%のサービス料を頂戴いたします  
All prices include 8% tax.10% service charge will be added to your bill.

食材の入荷状況により、記載メニューは変更になる場合がございます。  
Menus are subject to change.

マラカイト

孔雀石 *Malachite*

前菜拼盆

前菜盛り合わせ

*Selected appetizers*

点心三品

香港式 点心三品盛り合わせ

*Selected dim sum (3 kinds)*

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック

*Peking duck*

竹筴蟹肉海鮮翅

蟹肉と衣笠茸入りフカヒレのスープ

*Shark's fin soup with crab meat and kinugasa mushroom*

地辛子炒鶏柳

いわい鶏の地辛子の香り炒め

*Stir-fried chicken and vegetables with Japanese mustard flavor*

田園時蔬

本日の野菜料理

*Stir-fried Chinese green*

是日炒飯

本日のチャーハン

*Today's fried rice*

本日甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

¥8,300

ガーネット

柘榴石 *Garnet*

精品金華拼盆

金華チャーシュー入り

前菜盛り合わせ

*Selected appetizers with "Kinka" pork*

桃酥脆蝦球

大エビのピリ辛マヨネーズソース

*Deep-fried prawn with spicy mayonnaise sauce and walnut*

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック

*Peking duck*

髪菜海鮮翅

髪菜と海鮮のフカヒレスープ

*Shark's fin soup with seafood and Chinese special vegetables*

沙茶醬炒猪肉

イベリコ豚“ベジョータ”の沙茶醬炒め

*Stir-fried Iberian pork and vegetables with Chinese barbecue sauce*

田園時蔬

本日の野菜料理

*Stir-fried Chinese green*

雪菜蟹肉炒飯

高菜漬けと蟹肉のチャーハン

*Fried rice with leaf mustard and crab meat*

本日甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

¥13,700

トパーズ

黄玉石 *Topaz*

精品金華拼盆

金華チャーシュー入り

前菜盛り合わせ

*Selected appetizers with "Kinka" pork*

蒜茸蒸鮮貝

ホタテ貝のガーリック風味香り蒸し

*Steamed scallop with soy sauce and garlic flavor*

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック

*Peking duck*

紅焼排翅

フカヒレの姿煮込み

*Braised whole shark's fin in special sauce*

黒椒炒和牛肉

和牛と彩り野菜の黒胡椒炒め

*Stir-fried wagyu and vegetables with black pepper sauce*

田園時蔬

本日の野菜料理

*Stir-fried Chinese green*

金沙海鮮炒飯

塩漬け卵と海鮮のチャーハン

*Fried rice and seafoods with salted egg flavor*

本日甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

¥18,700