

ランチコース

シュンラン

春蘭

税込 ¥4,180

前菜の三種盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

広東蒸し点心 二種

Steamed dimsum (2kinds)

長芋入り黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

干し肉と野沢菜入り土鍋チャーハン

Fried rice with dried meat and Nozawana in clay pot.

本日のデザート

Today's dessert

バイカ

梅花

税込 ¥12,100

前菜の四種盛り合わせ

Selected appetizer (4kinds)

野沢菜のせ シナノユキマスの香味蒸し

Steamed Shinano Yukimasa with Nozawana.

白菜とフカヒレの濃厚壺煮込み

Braised shark fin and chinese cabbage in Chinese pot

焼き立て 北京ダック

Roasted Beijing duck

信州ポークのガーリックバターソース炒め

Stir-fried Shinshu pork with garlic butter sauce

信州和牛の黒胡椒チャーハン

Fried rice Shinshu wagyu with black pepper.

本日のデザート

Today's dessert

シトウ

紫藤

税込 ¥7,700

前菜の四種盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

大海老のチリソース

Stir-fried prawn with chili sauce

焼き立て 北京ダック

Roasted Beijing duck

長芋入り黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

旬野菜の上湯ソース仕立て

seasonal vegetables in chinese soup stock.

干し肉と野沢菜入り土鍋チャーハン

Fried rice with dried meat and Nozawana in clay pot.

本日のデザート

Today's dessert

ボタン

牡丹

税込 ¥22,000

上海蟹の紹興酒漬け入り
前菜の五種盛り合わせ

Selected appetizers with
Shanghai crab marinated in shaoxing wine (5kinds)

上海蟹ミソと大エビの炒め

Stir-fried prawns with Shanghai crab roe

フカヒレの姿煮込み

Stewed whole shark's fin

焼き立て 北京ダック

Roasted Beijing duck

松茸と旬野菜の上湯ソース仕立て

Matsutake mushrooms and seasonal vegetables
in chinese soup stock.

信州和牛の黒胡椒チャーハン

Fried rice Shinshu wagyu with black pepper.

本日のデザート

Today's dessert

●別途10%のサービス料を頂戴しております。

※All prices 10% service charge will be added

●仕入れ状況により内容が変わることがございます、ご了承くださいませ。

※This menu is subject to change without notice.