

ランチコース

春蘭

シュンラン

税込 ¥4,180

前菜の3種盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

季節野菜の自家製キノコXO醬炒め

Stir-fried seasonal vegetables with mushrooms XO sauce

長芋入り黒酢の酢豚

Stir-fried pork and Yam with black vinegar

干し肉と野菜の土鍋チャーハン

Fried rice in an earthen pot with dried meat and vegetables

本日のデザート

Today's dessert

紫藤

シトウ

税込 ¥7,150

前菜の4種盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

エビのくるみマヨネーズソース

Stir-fried shrimp with walnuts and mayonnaise sauce

里芋と夏野菜のとろみスープ

Taro and vegetable thick soup

焼き立て 北京ダック

Peking 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

干し肉と野菜の土鍋チャーハン

Fried rice in an earthen pot with dried meat and vegetables

本日のデザート

Today's dessert

梅花

バイカ

税込 ¥11,000

前菜の4種盛り合わせ

Selected appetizer (4kinds)

サザエの肝ソース炒め

Stir-fried turban liver with liver sauce

白菜とフカヒレの濃厚壺煮込み

Braised shark's fin and chinese cabbage in Chinese pot

焼き立て 北京ダック

Peking duck

長芋入り黒酢の酢豚

Stir-fried pork and Yam with black vinegar

信州サーモンと野沢菜の蒸しご飯

Steamed rice with Shinshu salmon and Nozawana

本日のデザート

Today's dessert

牡丹

ボタン

税込 ¥16,500

前菜の5種盛り合わせ

Selected special appetizers (5 kinds)

信州サーモンの麒麟蒸し

Steamed Shinshu salmon KIRIN style

フカヒレの姿煮込み

Braised shark's fin soup in Chinese pot

焼き立て 北京ダック

Peking duck

信州和牛とバナナ南蛮の本わさび炒め

Shinshu Wagyu beef and banana leak stir-fried with wasabi sauce

夏野菜たっぷりのあんかけつゆそば

Ankake soup noodle with summer vegetables

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、ご了承をお願いいたします。

※This menu is subject to change without notice.