

## ランチコース / Lunch Course menu

### ほたん 牡丹コース

お一人様 ¥3,500 (税込 ¥3,780)

#### 前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合せ  
*Assorted appetizer (four kinds)*

#### 即日海鮮

今週の海鮮料理  
*Seafood dish*

#### 即日湯

本日のスープ  
*Today's soup*

#### 即日肉

今週の肉料理  
*Meat dish*

#### 上海式点心

上海点心師が作る本日の点心  
*Shanghai dim sum*

#### 大良炒飯

松の実のせ中国醤油味チャーハン  
*Fried rice with Chinese soy sauce*

#### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

### きょうか 杏花コース

お一人様 ¥5,000 (税込 ¥5,400)

#### 前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ  
*Assorted appetizer (four kinds)*

#### 葱姜炒胎貝

ムール貝の葱生姜炒め  
*Stir-fried mussels with ginger and green onion*

#### 紅焼海鮮冬瓜湯

冬瓜と海鮮の醤油煮込みスープ  
*Soy sauce soup in winter melon and seafood*

#### 黒椒炒霧島猪肉

霧島豚の黒胡椒炒め  
*Stir-fried KIRISIMA pork with black pepper*

#### 即日炒蔬菜

季節野菜のあっさり炒め  
*Stir-fried seasonal vegetables*

#### 上海式点心

上海点心師が作る本日の点心  
*Shanghai dim sum*

#### 担々麺

四川風 タンタンメン  
*Sichuan sesame soup noodle with hot ground pork*

#### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

とうか  
桃花コース  
お一人様 ¥7,500 (税込 ¥8,100)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ  
*Assorted appetizer (four kinds)*

腐衣蝦

才巻き海老の湯葉包み揚げ  
*Deep-fried prawn and yuba*

芙蓉魚翅湯

ふかひれ入り卵白のトロみスープ  
*Egg white soup with shark's fin*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

九王炒牛肉

牛肉と黄ニラの炒め  
*Stir-fried beef and yellow leek*

白灼蔬菜

旬の青菜の湯引き、特製醤油かけ  
*Boiled vegetable with special soy sauce*

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心  
*Shanghai dim sum*

海鮮加厘炒飯

海鮮入りカレー風味のチャーハン  
*Stir-fried rice with seafood carry flavor*

即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

すいれん  
水蓮コース  
お一人様 ¥10,000 (税込 ¥10,800)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ  
*Assorted appetizer (five kinds)*

XO炒蝦球

大ぶり海老の自家製XO醬炒め  
*Stir-fried prawn with XO sauce*

紅焼白菜元壺

白菜とふかひれの濃厚醤油煮込み  
*Braised shark's fin and Chinese cabbage with soy sauce in a pot*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

霧島黒醋排骨

霧島産黒豚を使った黒酢のスブタ  
*Special sweet sour pork with black vinegar*

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心  
*Shanghai dim sum*

毛蟹粉炒飯

毛蟹のほぐし身入りチャーハン  
*Stir-fried rice with crab meat*

即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

ききょう  
桔梗コース

お一人様 ¥15,000 (税込 ¥16,200)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合せ  
*Assorted appetizer (six kinds)*

即日海鮮

本日の海鮮料理  
*Today's seafood*

砂鍋大排翅

特上 ふかひれの土鍋姿煮込み  
*Braised whole shark's fin*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

時菜炒和牛肉

霜降り和牛と季節野菜のあっさり炒め  
*Stir-fried Japanese beef and seasonal vegetables*

又焼菇撈麵

又焼とキノコ入りXO醬の煮込みそば  
*Stewed noodle with grilled pork and mushrooms XO taste*

即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

【オプションメニュー】

焼きたて 北京ダック

Beijing roasted duck

1 / 2羽(2~5枚) ¥5,000  
*half (2~5 rolls)*

1羽(8~10枚) ¥10,000  
*whole (8~10 rolls)*

点心

dim sum

ショーロンポー(3個~) ¥750

*Steamed soup bun with pork filling*

焼き餃子(3個~) ¥900

*Sauteed pork dumpling*

海老と豚肉入り蒸し餃子(3個~) ¥900

*Steamed pork and shrimp dumpling*

※これらのコースは二人様よりご注文頂けます。

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。

※表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴致します。

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係りの者にお申し付け下さい。

※Our courses are made to enjoy for two or more guests.

※This menu is subject to change without notice.

※A 10% service charge and tax will be added to the price.

※If you have any food allergies or special requests, please ask our staff.