

中国飯店 六本木店 年末年始 特別ランチコース

東京都港区西麻布1-1-5

TEL:03-3478-3828 FAX:03-5474-0028

- ・記載のコースは2名様からのご利用とさせていただきます。
- ・下記の金額に加え、別途10%のサービス料を頂戴いたします。
- ・その日の仕入れや仕込により内容が変更されることもございますので、ご了承くださいませ。
- ・メニューの内容につきましてはご変更することもできますので、お気軽にご相談くださいませ。
- ・12月29日～1月4日までの特別コースとなっております。

ほたん

牡丹コース 5,000円

(税込 5,400円)

冷伴三品盆

Assorted appetizer (three kinds)

季節の前菜三種盛り合わせ

塩潤炸中蝦

Deep fried sweet shrimp

才巻き海老の香り揚げ 紹興酒風味

芙蓉蕃茄干貝湯

Dried scallop with egg white and tomato sauce soup

干し貝柱入り卵白とトマトのとろみスープ

紅焼扣肉 花巻

Braised pork belly sauce

皮付き豚ばら肉の醤油煮込み 蒸しパン添え

即日炒蔬菜

Chinese fresh greens dish

中国野菜のあっさり炒め

上海式点心

Shanghai dim sum

上海点心師が作る本日の点心

什錦炒米粉

Grilled rice noodle with ginseng

五目入り焼きビーフン

新年甜品

Today's dessert

新春デザート

つばき

椿コース 7,000円

(税込 7,560円)

冷伴四品盆

Assorted appetizer (four kinds)

季節の前菜四種盛り合わせ

豆鼓炸帶子

Deep fried scallop black bean sauce

ホタテ貝柱の黒豆ソース

上海蟹肉魚翅湯

Shark's fin soup with shanghai crab meat

上海蟹肉入りふかひれスープ

北京烤鴨子

Beijing roasted duck

焼き立て ペキンダック

黒醋排骨

Sweet and sour pork with black vinegar

上海名物 黒酢のスプタ

豆苗炸冬笋

Chinese fresh greens dish

冬タケノコの揚げ物と豆苗の炒め

上海式点心

Shanghai dim sum

上海点心師が作る本日の点心

松子大良炒飯

Fried rice with chinese soy sauce

松の実のせ中国醤油を使ったチャーハン

新年甜品

Today's dessert

新春デザート