

中国飯店 六本木店 季節のランチコースメニュー

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。

ぼたん

牡丹コース 3,500円

(税込 3,780円)

冷伴四品盆

Assorted appetizer (four kinds)

前菜四種盛り合わせ

即日海鮮

Seafood dish

今週の海鮮料理

即日湯

Today's soup

本日のスープ

即日肉

Meat dish

今週の肉料理

上海式点心

Shanghai dim sum

上海点心師が作る本日の点心

大良炒飯

Fried rice with Chinese soy sauce

松の実のせ特製中国醤油味チャーハン

即日凍甜品

Today's dessert

本日のデザート

きょうか

杏花コース 5,000円

(税込 5,400円)

冷伴四品盆

Assorted appetizer (four kinds)

前菜四種盛り合わせ

椒塩炸公魚

Deep-fried smelt with salt and pepper spices

旬のワカサギのスパイス揚げ

干貝竹筴湯

Dried scallop and kinugasa mushroom soup

干し貝柱と衣笠茸のとろみスープ

新洋葱黒椒牛肉絲

Stir-fried beef and onion with black pepper

新玉葱と牛肉の黒胡椒炒め

即日炒蔬菜

Chinese fresh greens dish

本日の季節野菜料理

上海式点心

Shanghai dim sum

上海点心師が作る本日の点心

葱油伴麵

Leek oil noodle

焦がし葱のせ特製油そば

即日凍甜品

Today's dessert

本日のデザート

とうか

桃花コース 7,000円

(税込 7,560円)

冷伴四品盆

Assorted appetizer (four kinds)

前菜四種盛り合わせ

時菜炒真鯛

Stir-fried sea bream with seasonal vegetables

季節野菜と真鯛の炒め

蟹黄魚翅湯

Crab roe soup with shark's fin

蟹の内子入りふかひれのスープ

北京烤鴨子

Beijing roasted duck

焼き立て ペキンダック

黒醋炸排骨

Sweet and sour pork with black vinegar

上海名物 黒酢のスプタ

白灼蔬菜

Boiled seasonal vegetables with special soy sauce

旬の青菜の湯引き、特製醤油かけ

上海式点心

Shanghai dim sum

上海点心師が作る本日の点心

蝦仁揚州炒飯

Yangzhou fried rice with shrimp

揚州風海老入りチャーハン

即日凍甜品

Today's dessert

本日のデザート