

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

什錦炒飯

Fried rice with five ingredients

五目入りチャーハン

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

香炸小河魚

Deep fried wagyasaki

ワカサギの香り揚げ

蛤百合根湯

Shellfish and lily root soup

むきハマグリと百合根のどろみスープ

黒椒炒爽肉

Stir-fried the pork and paprika

豚トロ肉とパプリカの黒コショウ炒め

清炒時蔬菜

Stir-fried seasonal vegetables

季節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

雪菜豆乳湯麵

Sov milk hot noodle

高菜のせ豆乳のつゆそば

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

葱姜魷魚蝦球

Stir-fried shrimp and squid onion ginger

大ぶり海老とヤリイカの葱生姜炒め

蟹肉魚翅湯

Shark's fin soup with crab meat

蟹肉入りフカヒレのスープ

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

白灼貝蔬菜

Mill shellfish and seasonal vegetables hot water draw

ミル貝と野菜の湯引き、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

牛肉絲炒麵

Beef shredded sauce for fried noodles

牛肉細切りあんかけ焼きそば

即日凍甜品

Today's dessert

本日のデザート