

# 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。

ほたん

## 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

### 什錦炒麵

Sauteed noodle with chop-suey starchy sauce

### 五目あんかけ焼きそば

### 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

### 塩焗中蝦

Japanese tiger prawn deep-fried

### 才巻き海老の香り揚げ 紹興酒風味

### 芙蓉海鮮湯

Egg white soup in seafood

### 旬の海鮮入り卵白のトロみスープ

### 羅ト牛碾煮

Braised pork gristle in soy sauce

### 豚軟骨のやわらか醤油煮込み

### 清炒時蔬菜

Stir-fried seasonal vegetables

### 旬の青菜のあっさり炒め

### 上海式点心

Shanghai dim sum

### 上海点心師が作る本日の点心

### 粟米焼肉炒飯

Stir-fried noodles with pork and vegetables

### トウモロコシと焼き豚のチャーハン

### 即日凍甜品

Today's dessert

### 本日のデザート

とうか

## 桃花コース 7,500円

(税込 8,100円)

### 冷伴四品盆

Assorted appetizer (four kinds)

### 前菜四種盛り合わせ

### 成都明蝦球

Braised prawn with chilli sauce

### 大ぶり海老の四川風チリソース

### 紅焼魚翅湯

Braised shark's fin soup

### ふかひれ入り醤油煮込みスープ

### 北京烤鴨子

Beijing roasted duck

### 焼き立て ペキンダック

### 黒豆三絲牛肉卷

Beef and vegetable rolls with black bean sauce

### 三種食材の牛ロース巻き 黒豆ソース

### 白灼時蔬菜

Stir-fried seasonal vegetables

### 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

### 海鮮海苔湯麵

Soup noodle with seafood

### 磯香る 海鮮つゆそば

### 即日凍甜品

Today's dessert

### 本日のデザート