

個室ランチコースメニュー

ワンドリンク+個室料込のお得なプランです。

(11:30~14:00 L.O.)



china baru 紫玉蘭

Tel:03-5575-7878

Fax:03-5575-7870

Aコース

¥3,800(税込み)

前菜三種盛り合わせ

Appetizer (3 kinds)
前菜三品盆

イカとセロリのあっさり炒め

Stir-fried Squid and Celery
魷魚炒西芹

海鮮と豆腐のスープ

Seafood and Tofu soup
海鮮豆腐湯

ユーリンチー

Chinese Fried Chicken with special sauce
油淋鶏塊

季節野菜の炒め

Sauted Seasonal Vegetables
今天炒素菜

塩漬け豚肉と青菜の炒飯

Fried Rice with Salted Pork and Green Vegetable
咸肉青菜炒飯

本日のデザート

Dessert
今天冷甜品

Bコース

¥5,250(税込み)

前菜四種盛り合わせ

Appetizer (4 kinds)
前菜四品盆

イカとエビのあっさり炒め

Stir-fried Squid and Shrimp
油泡双鮮

烏骨鶏入り薬膳蒸しスープ

Silky Chicken and Asian Ginseng Soup
烏骨鶏燉湯

名物 北京ダック

Peking Duck
北京烤鴨子

黒酢の酢豚

Sweet and Sour Pork in Black vinegar
黒醋排骨

本日の点心

Today's Dim sum
即日点心

叉焼入り五目炒飯

Fried Rice Yangzhou style
揚州式炒飯

本日のデザート

Dessert
今天冷甜品

Cコース

¥6,600(税込み)

前菜四種盛り合わせ

Appetizer (4 kinds)
前菜四品盆

エビのマヨネーズソース

Sauteed Shrimp in Mayonnaise sauce
紅汁蝦球

フカヒレスープ

Shark's fin soup
紅燒魚翅湯

名物 北京ダック

Peking Duck
北京烤鴨子

牛肉のオイスターソース

Sauted Beef in Oyster sauce
蠔油牛肉

季節野菜の炒め

Sauted Seasonal Vegetables
今天炒素菜

福建式あんかけ炒飯

Fried Rice Fujian style
福建式炒飯

本日のデザート

Dessert
今天冷甜品

ドリンクメニュー

生ビール(小)
自家製サングリア
(赤、白)
スパークリングワイン

ノンアルコールビール
オレンジジュース
ジンジャーエール
アイス烏龍茶

※コースは2名様より承ります。

※個室は四室(最大8名様用、4名様用、10名様用×2)御用意がございます。

※席に限りがございますので、個室ランチコースをご注文の際は必ず事前にご予約をお願い致します。

※仕入れの状況により内容を変更する場合がございます。ご了承くださいませ。