

ランチコースメニュー

4月

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

そばコース(平日限定)

素菜料理コース

飲茶コース

北京ダックコース

(2名様より)

ふかひれスープコース

(2名様より)

ふかひれ壺煮込みコース

(2名様より)

野菜中心のお料理です
※卵やお肉を使ったダシは使用していません

香港点心師おすすめの点心と
中国茶の組み合わせが楽しめます

名物北京ダックの入ったコースです

上質なフカヒレのスープのコースです

スペシャリティの壺煮込みと
旬の食材のコースです

前菜三品盆

前菜三種盛り合わせ

素菜前菜盆

精進前菜盛り合わせ

中国茶

特選前菜盆

前菜四種盛り合わせ

前菜四品盆

前菜盛り合わせ

精品五福盆

前菜盛り合わせ

肉汁煎鍋貼

肉汁たっぷり焼き餃子

素菜四点心

野菜の点心 四種盛り合わせ

A 本山茶 (ウーロン茶)
B 菊瀟茶 (菊の花とプーアル茶)
C 桂花茶 (きんもくせい紅茶)

港式三点心

香港式点心 三種盛り合わせ

蒸点心二品

香港式点心 二種盛り合わせ

酒香双鮮羹

さぎえとアオリイカの炒め
ジンジャーと茗荷、うまみ醤油

各式的湯麵

スープそばorあえそば
(下記よりお選び下さい)

A 担々香湯麵 (胡麻味)
担々麵

B 雪菜肉絲湯麵 (塩味)
高菜入りザーサイと豚肉そば

C 魚香肉絲湯麵 (辛味)
野菜と豚肉の辛味スープそば

D 炸醬麵 (甘味噌・汁なし)
ジャージャー麵
(肉味噌のせ和えそば)

E 香醋酸辣湯麵 (辛味) +550円
重慶式 酸味と辛味のスープそば
(サンラータン麵)

F 毛蟹蔥油拌麵 (醤油味) +1,650円
毛蟹あんかけ 葱油和えそば

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

春暖洋葱羹

新玉葱のトロミスープ
黒胡椒の香り

攪菜四季豆

インゲン豆と大豆の
中国オリーブ炒め

牛蒡山芋炒飯

牛蒡と山芋のチャーハン

是日凍甜品

本日のデザート

前菜三品盆

前菜の盛り合わせ

点心五品盆

香港式 揚げ、蒸し点心五種

清酒炒猪類

群馬県産もち豚ほほ肉
純米吟醸の炒め

牛蒡山芋炒飯

牛蒡と山芋のチャーハン

是日凍甜品

本日のデザート

清爽蕪茸羹

すり流しかぶのスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

吐魯番土鷄

鶏肉と茄子の甘辛炒め

当天炒時菜

旬野菜の炒め

脆桜蝦炒飯

香ばしい桜海老の炒飯

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

干貝魚翅羹

干し貝柱入りフカヒレのスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

滋味炒蝦仁

えびの炒め
白胡麻と酒粕のソース

豆板炒菜花

そら豆とウド、山伏茸
春の彩り旬菜炒め

咸肉菜飯鍋

塩漬け干し肉と里芋の
上海郷土風 焼きご飯

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

紅燒大元壺

壺入りたっぷりフカヒレの煮込みスープ
(フカヒレ100g)

北京脆鴨子

名物 北京ダック

蜜椒煎封桜鯛

桜鯛の香り揚げ
はちみつ風味の黒胡椒ソース

蒜茸金華豚

金華豚と大黒しめじ
香港風ガーリックバター炒め

醉蛋松露飯

老酒漬け卵黄入り
きのこトリュフの炒飯

本日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥2,750
(¥2,500)

¥3,960
(¥3,600)

¥4,180
(¥3,800)

¥6,600
(¥6,000)

¥8,800
(¥8,000)

¥22,000
(¥20,000)

- 1F ランチタイムは、サービス料を頂戴していません。
- 仕入れ状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。
- アレルギーの食材や、お好みのお料理がございましたら、ご相談ください。

スペシャルランチメニュー

4月

Lunch Special
14,300

前菜五福盆

前菜の盛り合わせ

香港鮮点心

本日の彩り香港点心

栄螺燉魚翅

さざえとフカヒレの
香港風 滋味蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

梅香紅醋斑

ハタの香り揚げ
梅醬の風味、赤酢の彩り

黒蒜炒餅豚

群馬県産もち豚の黒にんにく炒め

花穂紫蘇炒飯

花穂しそとホタテ貝の彩り卵白炒飯

本日凍甜品

本日のデザート

¥14,300
(¥13,000)

● こちらのコースは、お二人様より承ります。

● 仕入れ状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。

Lunch Special
22,000

精品五福盆

前菜盛り合わせ

香香双鮮爽

さざえとアオリイカの炒め
ジンジャーと茗荷、うまみ醤油

紅焼大元壺

壺入りたっぷりフカヒレの煮込みスープ
(フカヒレ100g)

北京脆鴨子

名物 北京ダック

蜜椒煎封桜鯛

桜鯛の香り揚げ
はちみつ風味の黒胡椒ソース

蒜茸金華豚

金華豚と大黒しめじ
香港風ガーリックバター炒め

醉蛋松露飯

老酒漬け卵黄入り
きのこトリュフの炒飯

本日凍甜品

本日のデザート

¥22,000
(¥20,000)

Lunch Special
30,800

精品五福盆

前菜盛り合わせ

白灼鮮龍蝦

伊勢海老 えび出汁の湯引き
香味醤油ソース

藥膳仏跳牆

フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん
乾貨と藥膳の極上蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

瀉油炒鮑片

アワビの炒め
こしあぶら香る翡翠仕立て

和牛响鈴卷

和牛と里芋の湯葉包み揚げ
岩海苔の風味を添えて

魚籽蟹鍋飯

毛蟹とからすみの煮込み炒飯
土鍋仕立て

本日凍甜品

本日のデザート

¥30,800
(¥28,000)

● ディナータイムは表示料金より、別途10%のサービス料を頂戴いたします。

● アレルギーの食材や、お好みのお料理がございましたら、ご相談ください。

Lunch Special
44,000

特製六福盆

特選 前菜盛り合わせ

白灼鮮龍蝦

伊勢海老 えび出汁の湯引き
香味醤油ソース

干煎香魚翅

フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き
金華ハム出汁の上湯ソース

蠣油煮干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

北京脆鴨子

名物 北京ダック

東方紅溫和牛里脊

和牛フィレ肉の炒め
白胡麻と香港味噌のスパイシーソース

文蛤蟹湯麵

はまぐり出汁の香港麵
漬菜、こしあぶら

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

¥44,000
(¥40,000)

Lunch Course Menu

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

Noodle Course (Weekday only)

前菜三品盆

Assorted 3 kinds of appetizer

肉汁煎鍋貼

Pan-fried dumpling

◆ Please choose your favorite

A 担々香湯麵 (胡麻味)
Sesame soup noodle with hot ground pork

B 雪菜肉絲湯麵 (塩味)
Soup noodle with pickled cabbage
and ground pork

C 魚香肉絲湯麵 (半味)
Hot and spicy soup noodle
with pork and vegetables

D 炸醬麵 (甘味噌)
Soupless noodle topped with
ground pork sauce, sweet miso taste

E 香醋酸辣湯麵 (半味) +650円
Hot and sour soup noodle

F 毛蟹蔥油拌麵 (醬油味) +1,650円
Soupless noodle,
dressed with original soy sauce,
topped with hair crab sauce

是日凍甜品

Seasonal special dessert

¥2,750

Vegetable Course

This course is vegetables-centered.
※ The dishes including egg and meat stock.

素菜前菜盆

Assorted vegetable appetizer

素菜四點心

Assorted vegetable dim sum
(4 kinds)

春暖洋葱羹

Fresh onion soup with black pepper
flavor

攪菜四季豆

Stir-fried kidney beans and soy meat
with Chinese olive sauce

牛蒡山芋炒飯

Fried-rice with burdock and yam

是日凍甜品

Dessert

¥3,960

Dim Sum Course

Delicious Dim Sum which recommended
by Hong Kong chief with Chinese tea.
Additional order for a pot of tea

Chinese Tea

Please choose Chinese tea from the following.
※ One tea pot for one table.

A 本山茶 (Oolong Tea)
B 菊蕾茶 (Chrysanthemum & Pu'er Tea)
C 桂花茶 (Fragrant olive&Black Tea)

前菜三品盆

Selected 3 kinds of appetizer

點心五品盆

Assorted vegetable Dim Sum
(5 Kinds)

清酒炒豬類

Stir-fried pork and vegetables with
Junmai-ginjo sake sauce

牛蒡山芋炒飯

Fried-rice with burdock and yam

是日凍甜品

Dessert

¥4,180

Beijing Duck Course

(This course is for 2 orders at least)

This is the course which included
famous Beijing roasted duck

特選前菜盆

Selected 5 kinds of appetizer

港式三點心

Assorted dim sum(3 kinds)

清爽蒸茸羹

Ground turnip soup

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

吐魯番土鷄

Stir-fried chicken and eggplant
with sweet and chili taste

当天炒時菜

Stir-fried seasonal vegetables

脆桜蝦炒飯

Fried-rice with sakura shrimp

是日凍甜品

Dessert

¥6,600

April

Shark Fin Soup Course

(This course is for 2 orders at least)

This is the course which included
superior shark fin soup

特選前菜盆

Selected 5 kinds of appetizer

蒸點心二品

Assorted Dim Sum(2 Kinds)

干貝魚翅羹

Shark fin soup with dried scallops

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

滋味炒蝦仁

Stir-fried shrimp with sesame
and sake lees sauce

豆板炒菜花

Stir-fried spring vegetables with salted
taste

咸肉菜飯鍋

Chinese bacon and greens fried rice
and taro

是日凍甜品

Dessert

¥8,800

Whole shark's fin Course

(This course is for 2 orders at least)

This is the course which included
braised whole shark fin

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

酒香双鮮爽

Stir-fried turban shell and calamari
with ginger flavored soy sauce

紅燒大元壺

Braised shark fin soup with oyster sauce
(Shark's fin100g)

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

蜜椒煎封桜鯛

Deep-fried sea bream with
black pepper sauce and honey flavor

蒜茸炒金華豚

Stir-fried Kinka pork and mushrooms
with garlic butter sauce

醉蛋松露飯

Wagyu beef and mushroom fried rice
with

是日凍甜品

Dessert

¥22,000

No service charge will be added to your bill at the 1st floor in lunch time.
Food material will be changed without notice according to the purchasing situation, please forgive.
Please talk to our staff if you have a food allergy.

Lunch Special Course

April

Lunch Special
14,300

前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

香港鮮點心

Assorted dim sum(3 kinds)

瑤柱燉魚翅

Steamed shark fin soup with turban shell

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

梅香紅醋斑

Deep-fried grouper topped with pram paste, sweet and sour sauce

黑蒜炒餅豚

Stir-fried pork and aged black garlic sauce

花穗紫蘇炒飯

Egg white fried-rice with scallop and shiso flower

是日凍甜品

Dessert

Lunch Special
22,000

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

酒香雙鮮爽

Stir-fried turban shell and calamari with ginger flavored soy sauce

紅燒大元壺

Braised shark fin soup with oyster sauce (Shark's fin 100g)

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

蜜椒煎封梭網

Deep-fried sea bream with black pepper sauce and honey flavor

蒜茸炒金華豚

Stir-fried Kinka pork and mushrooms with garlic butter sauce

醉蛋松露飯

Wagyu beef and mushroom fried rice with Shaoxing wine pickled egg, truffle flavor

是日凍甜品

Dessert

Lunch Special
30,800

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

白灼鮮龍蝦

Par-boiled spiny lobster with original soy sauce

菜膽佻跳牆

Steamed soup with shark fin and abalone, sea cucumber, softshell turtle, Chinese medicine

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

漚油炒鮑片

Stir-fried abalone and vegetables with Japanese wild herbs flavor

和牛响鈴卷

Deep-fried Wagyu beef and taro rapped with yuba,

魚籽蟹鍋飯

Braised fried-rice and hair crab with dried mullet roe

是日凍甜品

Dessert

Lunch Special
44,000

特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

白灼鮮龍蝦

Par-boiled spiny lobster with original soy sauce

干煎香魚翅

Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom with special sauce

蠔油煮干鮑

Braised dried abalone with oyster sauce

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

東方紅溫和牛里脊

Stir-fried Wagyu beef fillet with sesame and Chinese miso sauce

文蛤翠湯麵

Cram soup noodle and Chinese pickles with Japanese wild herbs

富麗華甜品

Special dessert

No service charge will be added to your bill at the 1st floor in lunch time.
Food material will be changed without notice according to the purchasing situation, please forgive.
Please talk to our staff if you have a food allergy.