

ランチコースメニュー

8月-9月24日

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

そばコース

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)

豪華壺煮込みコース (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おりま

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

肉汁煎鍋貼

肉汁たっぷり焼き餃子

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 蔥油拌麵 (醬油味-汁なし)
蔥油和えそば
是日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥2,750
(¥2,500)

素菜前菜盆

精進前菜盛り合わせ

素菜四点心

野菜の点心 四種盛り合わせ

蓮子百合羹

蓮の実のまるやかスープ

風味夏野菜

夏野菜のサクサク衣揚げ
スパイシー風味

欖菜葱炒飯

オリーブとエシャロットの炒飯

是日凍甜品

本日のデザート

¥3,960
(¥3,600)

中国茶

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

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

蝦醬炒鷄片

鶏肉のえび味噌炒め

欖菜葱炒飯

オリーブとエシャロットの炒飯

是日凍甜品

本日のデザート

¥4,180
(¥3,800)

北京ダックコース (2名様より)

名物北京ダックの入ったコースです

特選前菜盆

前菜四種盛り合わせ

港式三点心

香港式点心 三種盛り合わせ

冬瓜干貝羹

すり流し冬瓜と干し貝柱のスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

川椒富貴蝦仁

えびの炒め
四川山椒と唐辛子の特製醤油

当天炒時菜

空心菜の腐乳炒め

焼肉赤米飯

豚バラ肉焼き物と松の実、
赤米入りのチャーハン

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥6,600
(¥6,000)

前菜四品盆

前菜盛り合わせ

蒸点心二品

香港式点心 二種盛り合わせ

冬瓜魚翅羹

冬瓜入りフカヒレのスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

宮保炒餅豚

群馬産もち豚の炒め
オリエンタルスパイス香る

当天炒時菜

特選旬野菜炒め

鷄粒夏菜飯

鶏肉とえだ豆、みょうが、
大葉香るふっくら炒飯

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥8,800
(¥8,000)

精品五福盆

前菜盛り合わせ

白灼薦双鮮

つぶ貝と白ミル貝の湯引き
潮仕立ての香味醤油と

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

滋味炒蝦球

大えびの炒め
白胡麻と酒粕のまるやかソース

黑蒜和牛腿

和牛ランプ肉の炒め 黒にんにく風味

青口汁煮飯

モン・サンミッシェル産ムール貝と
白茄子の煮込み炒飯

本日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥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

8月-9月24日

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

黒大蒜燉魚翅

黒にんにくとフカヒレの
香港風 滋味蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

旬菜炒貽貝

モン・サンミッシェル産ムール貝と
空芯菜、茄子の炒め

梅子炒金華豚

金華豚の梅肉ソース炒め

太刀魚蒸飯

太刀魚と高菜漬けのせ蒸しご飯
香味醤油と

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

白灼薦双鮮

つぶ貝と白ミル貝の湯引き
潮仕立ての香味醤油と

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

滋味炒蝦球

大えびの炒め
白胡麻と酒粕のまるやかソース

黒蒜和牛腿

和牛ランプ肉の炒め 黒にんにく風味

青口汁蒸飯

モン・サンミッシェル産ムール貝と
白茄子の煮込み炒飯

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

蝦湯炒龍蝦球

伊勢海老の炒め
旨味えび出汁風味

薬膳仏跳牆

フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん
乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

椒麻太刀魚

タチウオと茄子の湯葉包み揚げ
青しそと山椒の風味

沙嗲和牛腿

和牛サーロインのサテソース炒め
アジアンスパイスの風味

苔菜海鮮飯

鮑とホタテ、つぶ貝の卵白炒飯
鮑の肝と岩海苔

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

紅酒干噴龍蝦

伊勢海老の甘夏香る
赤ぶどう酒炒め

干煎香魚翅

フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き
柑橘香る、金華ハム出汁の上湯ソース

蠟油煮干鮑

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

東方紅温和牛里脊

和牛フィレ肉の炒め
白胡麻と香港味噌のスパイスソース

貽貝滋味麵

モン・サンミッシェル産ムール貝と
漬菜の香港麵つゆそば

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

¥44,000

(¥40,000)