

ランチコースメニュー

9月25日-12月2日

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

そばコース

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)

贅沢ランチコース
(2名様より)

豪華壺煮込みコース
(2名様より)

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

旬の食材を散りばめたバランスの良いコースです

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)
チャーシュー麺
(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)

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥2,750
(¥2,500)

中国茶

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)

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

蠔油腐皮卷

揚げ巻き湯葉と彩り野菜の炒め

鴨肉崧炒飯

鴨肉のサテ醬風味の
チャーハン

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥4,180
(¥3,800)

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

蟹肉粉皮羹

上海蟹肉と板春雨のスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

里芋炆鷄片

鶏肉と里芋のまろやか煮込み

当天炒時菜

空心菜の腐乳炒め

欖菜葱炒飯

オリーブとエシャロットの炒飯

是日凍甜品

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

干貝魚翅羹

干し貝柱入りフカヒレスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

葱姜炒鮮貝

ほたて貝と九条葱のジンジャー炒め

肉崧炒地菜

モロッコインゲンとオクラ、
豚挽き肉の甘味噌炒め

銀杏茄子炒飯

銀杏と茄子の炒飯

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥8,800
(¥8,000)

前菜五福盆

前菜の盛り合わせ

香港鮮点心

香港式蒸し点心 三種盛り

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

麗酒炒双鮮

赤貝と大エビの富麗華酒炒め

肉崧炒地菜

モロッコインゲンとオクラ、
豚挽き肉の甘味噌炒め

松露和牛飯

和牛ときこの、トリュフの炒飯
老酒漬け卵黄のせ

本日凍甜品

本日のデザート

¥14,300
(¥13,000)

精品五福盆

前菜盛り合わせ

麗酒炒双鮮

赤貝と大エビの富麗華酒炒め

紅燒大元壺

壺入りフカヒレの煮込みスープ
(フカヒレ65g)

北京脆鴨子

名物 北京ダック

干焼甘鯛

甘鯛の香り揚げ きこの、マコモ茸を
散りばめた甘辛ソース

滑子山椒和牛腰

和牛ロースの炒め
なめこ蓮根、和山椒の風味

花穂彩炒飯

花穂紫蘇とホタテ貝の卵白炒飯

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。