

# ランチコース

4月～5月7日

11:30～14:00 (L.O.)

## そばコース

### 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

### 各式的湯麺

下記より一種お選びください

A. 担々香湯麺 (胡麻味)

担々麺

B. 雪菜肉絲湯麺 (塩味)

高菜入りザーサイと豚肉そば

C. 魚香肉絲湯麺 (辛味)

野菜と豚肉の辛味スープそば

D. 炸醬麺 (甘味噌・汁なし)

ジャージャー麺

(肉味噌のせ和えそば)

E. 香醋酸辣湯麺 (辛味) +550円

重慶式酸味と辛味のスープそば

(サンラータン麺)

F. 葱油拌麺 (醤油味・汁なし)

葱油和えそば

### 是日凍甜品

本日のデザート

¥2,750

## 飲茶コース

### 中国茶

下記より一種お選びください

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

(キンモクセイ紅茶)

### 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

### 蜂斗菜炒餅豚

もち豚の炒め

ふきのとうソース

### 桜蝦炒河粉

桜えびと平打ち麺の焼きそば

### 是日凍甜品

本日のデザート

¥4,180

## 北京ダックコース

(2名様より)

### 特選前菜盆

前菜四種盛り合わせ

### 港式二点心

香港式点心 二種

### 新洋葱蟹肉羹

栗蟹と新玉ねぎのとろみスープ  
トマトオイルと黒胡椒の香り

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック

### 干葱炒蝦仁

海老の炒め

エシャロットの香り

### 鮑菇油麦菜

黒鮑茸と油麦菜のあっさり炒め

### 三元蕃茄飯

醤油漬け三元豚とトマトの炒飯

### 是日凍甜品

本日のデザート

¥6,600

## ふかひれスープコース

(2名様より)

### 前菜四品盆

前菜盛り合わせ

### 蒸点心二品

香港式点心 二種

### 木耳笙翅湯

三種の白宝 とろみスープ  
ふかひれ 衣笠茸 白キクラゲ

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック

### 干葱炒蝦仁

海老の炒め

エシャロットの香り

### 空心菜茭白

マコモ茸と空芯菜の

ガーリック炒め

### 和牛春色飯

和牛と空豆 四川芽菜の炒飯

### 是日凍甜品

本日のデザート

¥8,800

## 豪華壺煮コース

(2名様より)

### 精品五福盆

前菜盛り合わせ

### 翡翠北寄貝

北寄貝の炒め  
タラの芽の翡翠ソース

### 紅焼元壺翅

壺入りふかひれの煮込みスープ

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック

### 噍汁和牛腰

和牛サーロインの炒め

香港風うまみソースの香り

### 上湯白芦筍

ロワール産ホワイトアスパラガス

上湯とろみ仕立て

### 彩花穂炒飯

花穂紫蘇とホタテの卵白炒飯

### 特製凍甜品

本日のデザート

¥22,000

※表示料金より、別途10%のサービス料を頂戴いたします。  
※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。  
※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。

# スペシャルランチコース

4月～5月7日

11:30～14:00 (L.O.)

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

## 姫茸地鶏湯

香港風蒸しスープ  
黒薩摩鶏と姫松茸の芳醇な香り

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 香葱炒牡蠣

牡蠣と九条ねぎの炒め  
X.O醬と生姜風味

## 佛手柑鶏首

鶏せせりの煎り焼き  
四万十産ぶしゅかん香る甘辛麻辣

## 三元豚蕃茄飯

醬油漬け三元豚とトマトの炒飯

## 本日凍甜品

本日のデザート

¥14,300  
(¥13,000)

Lunch Special  
22,000

## 精品五福盆

前菜盛り合わせ

## 翡翠北寄貝

北寄貝の炒め  
タラの芽の翡翠ソース

## 紅焼元壺翅

壺入りふかひれの煮込みスープ

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 臙汁和牛腰

和牛サーロインの炒め  
香港風うまみソースの香り

## 上湯白芦筍

ロワール産ホワイトアスパラガスの  
上湯とろみ仕立て

## 彩花穂炒飯

花穂紫蘇とホタテの卵白炒飯

## 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

## 朝天醬龍蝦球

伊勢海老  
朝天唐辛子とガーリック炒め

## 菜膳仏跳牆

ふかひれ 鮑 なまこ すっぽん  
乾貨と菜膳の極上蒸しスープ

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 肝汁炒鮑魚

ふきのとう香る  
鮑の肝ソース炒め

## 白灼和牛腰

和牛サーロインの湯引き  
広東風あっさり醬油

## 毛蟹烏魚炒飯

毛蟹あんかけ  
からすみの煮込み炒飯

## 本日凍甜品

本日のデザート

¥30,800  
(¥28,000)

Lunch Special  
44,000

## 特製六福盆

特選 前菜盛り合わせ

## 鵝肝焗龍蝦

伊勢海老の炒め  
フォアグラと黒胡椒の香り

## 干煎毛蟹魚翅

ふかひれの煎り焼き  
毛蟹と金華ハム出汁の極上とろみ仕立て

## 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

## 臙汁和牛里脊

和牛フィレの炒め  
香港風うまみソースの香り

## 文蛤翠湯麵

はまぐり出汁の香港麵  
漬菜 タラの芽を添えて

## 本日凍甜品

本日のデザート

¥44,000  
(¥40,000)

※ 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。

※ 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 Course

April ~ May 7th  
11:30~14:00 (L.O.)

## Noodle Course (Weekday only)

### 前菜三品盆

Assorted 3 kinds of appetizers

### 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 (辛味)  
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 (辛味) +550円  
Hot and sour soup noodle

F 蔥油拌麵 (醬油味)  
Soupless noodle,  
dressed with original soy sauce,  
topped with hair crab sauce

### 是日凍甜品

Dessert

¥2,750

## Dim Sum Course

### Chinese Tea

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

A 本山茶 (Oolong Tea)  
B 菊潛茶 (Chrysanthemum & Pu'er Tea)  
C 桂花茶 (Fragrant Osmanthus Tea)

### 前菜三品盆

Selected 3 kinds of appetizers

### 点心五品盆

Assorted vegetable Dim Sum  
(5 kinds)

### 蜂斗菜炒餅豚

Stir-fried Mochi Pork with  
butterbur sprout sauce

### 桜蝦炒河粉

Stir-fried flat noodle with Sakura shrimp

### 是日凍甜品

Dessert

¥4,180

## Beijing Duck Course (This course is for 2 orders at least)

### 特選前菜盆

Selected 5 kinds of appetizers

### 蒸點心二品

Assorted Dim Sum (2 kinds)

### 新洋蔥蟹肉羹

Horsehair crab and spring onion soup  
with tomato oil and black pepper aroma

### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

### 干蔥炒蝦仁

Stir-fried dhrimp with infused shallot aroma

### 鮑菇油麥菜

Stir-fried black abalone mushroom with  
youmai lettuce classic light seasoning

### 三元蕃茄飯

Fried rice with  
soy-marinated Sangen pork and tomato

### 是日凍甜品

Dessert

¥6,600

## Shark Fin Soup Course (This course is for 2 orders at least)

### 特選前菜盆

Selected 5 kinds of appetizers

### 蒸點心二品

Assorted Dim Sum (2 kinds)

### 木耳笙翅湯

Shark's fin soup with  
bamboo pith and silver fungus

### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

### 干蔥炒蝦仁

Stir-fried dhrimp with infused shallot aroma

### 空心菜茭白

Stir-fried water bamboo and  
water spinach with garlic

### 和牛春色飯

Fried rice with Wagyu and soy bean  
with savory Sichuan yacai

### 是日凍甜品

Dessert

¥8,800

## Whole shark fin Course (This course is for 2 orders at least)

### 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizers

### 櫻芽北寄貝

Stir-fried surf clam and seasonal vegetables  
with mountain herb sauce

### 紅燒元壺翅

Rich shark's fin soup braised with oyster sauce

### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

### 臆汁和牛腰

Stir-fried Wagyu sirloin with  
fragrant savory Hong Kong style sauce

### 上湯白芦筍

Loire white asparagus  
in a supreme thickened broth

### 彩花穗炒飯

Fried rice with scallop and shiso flower, egg white

### 是日凍甜品

Dessert

¥22,000

These courses are for 2 orders least.  
Prices include tax and are subject to a 10% service charge.

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 Course

April to May 7th

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

Lunch Special  
14,300

## 前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizers

## 香港鮮點心

Assorted dim sum ( 3 kinds )

## 姬茸地雞湯

Hong Kong style double-boiled soup with Kuro-Satsuma chicken and himematsutake

## 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

## 香蔥炒牡蠣

Stir-fried oysters and Kujo scallions with X.O. sauce and ginger

## 佛手柑鷄首

Pan-seared chicken neck meat with zesty shimanto bushukan and sweet-spicy mala

## 三元豚蕃茄飯

Fried rice with soy-marinated Sengen pork and tomato

## 是日凍甜品

Dessert

¥2,750

Lunch Special  
22,000

## 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizers

## 翡翠北寄貝

Stir-fried surf clam and seasonal vegetables with mountain herb sauce

## 紅燒元壺翅

Rich shark's fin soup braised with oyster sauce

## 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

## 噏汁和牛腰

Stir-fried Wagyu sirloin with fragrant savory Hong Kong style sauce

## 上湯白芦筍

Loire white asparagus in a supreme thickened broth

## 彩花穗炒飯

Fried-rice with scallop and shiso flower, egg white

## 是日凍甜品

Dessert

¥4,180

Lunch Special  
30,800

## 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizers

## 朝天醬龍蝦球

Stir-fried spiny lobster with garlic and chili sauce

## 藥膳佻跳牆

"Buddha Jumps Over the Wall" Soup  
shark's fin and abalone, sea cucumber, softshell turtle

## 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

## 肝汁炒鮑魚

Stir-fried abalone in a rich liver sauce scented with spring butterbur sprout

## 白灼和牛腰

Par-boiled Wagyu sirloin with original soy sauce

## 毛蟹烏魚炒飯

Braised fried rice with hair crab and mullet roe

## 是日凍甜品

Dessert

¥6,600

Lunch Special  
44,000

## 特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizers

## 鵝肝焗龍蝦

Stir-fried spiny lobster and foie gras with black pepper

## 干煎毛蟹魚翅

Pan-fried shark's fin and hair crab with special sauce, Japanese citron flavor

## 蠔油煮干鮑

Braised dried abalone with oyster sauce

## 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

## 噏汁和牛里脊

Stir-fried Wagyu fillet with fragrant savory Hong Kong style sauce

## 文蛤翠湯麵

Cram soup noodle and Chinese pickles with Japanese wild herbs

## 是日凍甜品

Dessert

¥8,800

These courses are for 2 orders least.

Prices include tax and are subject to a 10% service charge.

Food material will be changed without notice according to the purchasing situation, please fo  
Please talk to our staff if you have a food allergy.