ランチコース

2026年11月8日～

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 炸醤麺 （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
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.菊普茶
（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

普洱茶蝦仁
海老のプーアール茶炒め

厨師精選飯
本日のおすすめ炒飯

是日凍甜品
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

蟹粉粉皮羹
上海蟹と豆腐 板春雨のスープ

北京片皮鴨
名物 北京ダック

姜汁炒豬肉
群馬県産もち豚の
生姜ソース炒め

鮮菇炒白菜
広東白菜と鮑茸の炒め

欖菜葱炒飯
オリーブとエシャロットの炒飯

是日凍甜品
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

香煎魚翅湯
焼きふかひれのスープ

北京片皮鴨
名物 北京ダック

普洱茶蝦仁
海老のプーアール茶炒め

乾煸四季豆
インゲンと豚挽肉の炒め

上海蟹炒飯
上海蟹肉と雪菜の炒飯

是日凍甜品
デザート

¥8,800

※表示料金より、別途10%のサービス料を頂戴いたします。
※ アレルギー食材がございましたら、ご相談ください。

※ 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。