

# ランチコースメニュー

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

10月6日 - 11月30日



**飲茶コース**  
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

**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

**ふかひれスープコース**  
(2名様より)  
上質なフカヒレのスープのコースです

**豪華壺煮コース** (2名様より)

**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 上海扣肉湯麵 (醤油味)**  
角煮のせ長寿そば

**E 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)

**D 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 (醤油味・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

**中国茶**

**A 本山茶** (ウーロン茶)  
**B 菊潜茶** (菊の花とプーアル茶)  
**C 花茶** (菊の花とクコの実のお茶)

**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

**紅焼脆豆腐**  
揚げ豆腐の醤油煮込み

**銀杏茄子炒飯**  
銀杏と茄子の炒飯

**是日凍甜品**  
本日のデザート

¥4,180

**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

**里芋煮鶏球**  
鶏肉と里芋のまろやか煮込み

**当天炒時菜**  
旬野菜の炒め

**銀杏茄子炒飯**  
銀杏と茄子の炒飯

**是日凍甜品**  
本日のデザート

¥6,600

**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

**栗子魚翅羹**  
フカヒレと栗、  
薩摩地鶏の蒸しスープ

**北京脆鴨子**  
名物 北京ダック

**紅焼太刀魚**  
タチウオと巻き湯葉の  
醤油煮込み 広東郷土風

**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

**雪菜蟹肉炒飯**  
上海蟹肉と高菜漬けの炒飯

**是日凍甜品**  
本日のデザート

¥8,800

**精品五福盆**

前菜盛り合わせ

**XO炒双鮮**  
アオリイカと螺貝のXO醬炒め

**紅焼元壺翅**  
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

**美極甘鯛**  
甘鯛の炒め  
干し貝柱出汁の滋味ソース

**滑子山椒和牛腰**  
和牛サーロインの炒め  
なめこと蓮根、和山椒の風味

**松露和牛飯**  
和牛ときのこ、トリュフの炒飯  
老酒漬け卵黄のせ

**特製凍甜品**  
季節のおすすめデザート

¥22,000

● 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

9月25日～11月30日

Lunch Special  
14,300

Lunch Special  
22,000

Lunch Special  
30,800

Lunch Special  
44,000

## 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

## 螺貝燉魚翅

つぶ貝とフカヒレの  
香港風 滋味蒸しスープ

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 姜蔥炒鮮貝

ほたて貝と九条葱の  
ジンジャーソース炒め

## 黒蒜炒餅豚

群馬産もち豚の黒にんにく炒め

## 鬼灯蛋白甘鯛炒飯

甘鯛と銀杏の卵白炒飯  
ほおづきと菊花の彩り

## 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。

## 精品五福盆

前菜盛り合わせ

## XO炒双鮮

アオリイカと螺貝のX.O醬炒め

## 紅焼元壺翅

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

## 美極甘鯛

甘鯛の炒め  
干し貝柱出汁の滋味ソース

## 滑子山椒和牛腰

和牛サーロインの炒め  
なめこと蓮根、和山椒の風味

## 松露和牛飯

和牛ときのこと、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

¥22,000

(¥20,000)

## 精品五福盆

前菜盛り合わせ

## 宮保炒龍蝦球

伊勢海老の炒め  
オリエンタルスパイス香る甘辛ソース

## 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

## 家焼甘鯛

甘鯛の香菜香るまろやか醤油煮込み

## 滑子山椒和牛腰

和牛サーロインの炒め  
なめこと蓮根、和山椒の風味

## 花穂炒飯

花穂紫蘇とホタテ貝の卵白炒飯

## 本日凍甜品

本日のデザート

¥30,800

(¥28,000)

●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。

## 特製六福盆

特選 前菜盛り合わせ

## 宮保炒龍蝦球

伊勢海老の炒め  
オリエンタルスパイス香る甘辛ソース

## 干煎冬茹魚翅

フカヒレの煎り焼き すだち香る  
金華ハム出汁の極上ソース

## 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

## 陳皮和牛里脊

和牛フィレの炒め  
陳皮風味の中国醤油ソース

## 松茸滋味麵

松茸のつゆ麵

## 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.)

## October 6th ~ November 30th

### 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 (辛味)

Hot and spicy soup noodle  
with pork and vegetables

#### D 炸醬麵 (甜味)

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 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

2750

¥2,750

### Dim Sum Course

Delicious Dim Sum which recommended  
by Hong Kong chef 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 菊瀝茶 (Chrysanthemum & Pu'er Tea)  
C 桂花茶 (Fragrant olive & Black Tea)

#### 前菜三品盆

Selected 3 kinds of appetizer

#### 点心五品盆

Assorted vegetable Dim Sum  
(5 Kinds)

#### 紅燒脆豆腐

Braised tofu and mushroom with original  
soy sauce

#### 銀杏茄子炒飯

Fried rice with ginkgo nut and eggplant

#### 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

#### 港式三点心

Assorted dim sum (3 kinds)

#### 蟹肉粉皮羹

Shanghai crab meat soup  
and sheet jelly

#### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

#### 里芋煮鷄球

Braised chicken and taro with  
original cream sauce

#### 当天炒時菜

Stir-fried seasonal vegetables

#### 銀杏茄子炒飯

Fried rice with ginkgo nut and eggplant

#### 是日凍甜品

Dessert

¥6,600

### 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)

#### 栗子魚翅羹

Steamed shark fin soup with  
chest nut and chicken

#### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

#### 紅燒太刀魚

Braised swordfish and rolled yuba with  
soy sauce

#### 肉蓉炒地菜

Stir-fried seasonal vegetables and  
ground pork with spicy sauce

#### 雪菜蟹肉炒飯

Fried rice with Shanghai crab meat and  
pickled leaf mustard

#### 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 shark fin

#### 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

#### XO炒双鮮

Stir-fried calamari and turban shell  
with X.O sauce

#### 紅燒元壺翅

Braised shark fin soup with oyster sauce  
(Shark's fin 65g)

#### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

#### 美極甘鯛

Stir-fried tilefish and vegetables  
with savory soy sauce

#### 滑子山椒和牛腰

Stir-fried Wagyu sirloin and vegetables  
with oyster sauce, Japanese pepper flavor

#### 松露和牛飯

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

#### 是日凍甜品

Dessert

¥22,000

### Premium Lunch Course (This course is for 2 orders at least)

This is the course which included  
jumping Buddha soup

#### 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

#### 宮保炒龍蝦球

Stir-fried lobster with sweet and chili sauce,  
oriental spice flavor

#### 藥膳仏跳牆

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

#### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

#### 家燒甘鯛

Braised tilefish and original soy sauce

#### 滑子山椒和牛腰

Stir-fried Wagyu sirloin and vegetables  
with oyster sauce, Japanese pepper flavor

#### 花穗炒飯

Egg white fried-rice with scallop  
and shiso flower

#### 是日凍甜品

Dessert

¥30,800

These courses are for 2 orders least.

The price includes tax. All price are subject to 10% service charge and government regulated 10% consumption tax

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

September 25th~November 30th

Lunch Special  
14,300

## 前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

## 香港鮮點心

Assorted dim sum (3 kinds)

## 螺貝燉魚翅

Steamed turban shell soup  
with Kinka ham soup stock

## 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

## 姜蔥炒鮮貝

Stir-fried scallop and vegetables  
with ginger and leek sauce

## 黑蒜炒餅豚

Stir-fried pork with aged black garlic sauce

## 鬼灯蛋白甘鯛炒飯

Egg white fried rice with tilefish and ginkgo nut,  
topped with chrysanthemum flower and Chinese lantern plant

## 是日凍甜品

Dessert

Lunch Special  
22,000

## 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

## XO炒雙鮮

Stir-fried calamari and turban shell  
with X.O sauce

## 紅燒元壺翅

Braised shark fin soup with oyster sauce  
(Shark's fin 65g)

## 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

## 美極甘鯛

Stir-fried tilefish and vegetables  
with savory soy sauce

## 滑子山椒和牛腰

Stir-fried Wagyu sirloin and vegetables  
with oyster sauce, Japanese pepper flavor

## 松露和牛飯

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

## 宮保炒龍蝦球

Stir-fried lobster with sweet and chili sauce,  
oriental spice flavor

## 藥膳仙跳牆

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

## 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

## 家燒甘鯛

Braised tilefish and original soy sauce

## 滑子山椒和牛腰

Stir-fried Wagyu sirloin and vegetables  
with oyster sauce, Japanese pepper flavor

## 花穗炒飯

Egg white fried rice with scallop and  
shiso flower

## 是日凍甜品

Dessert

Lunch Special  
44,000

## 特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

## 宮保炒龍蝦球

Stir-fried lobster with sweet and chili sauce,  
oriental spice flavor

## 干煎冬菇魚翅

Pan-fried shark's fin and shiitake mushroom  
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

## 陳皮和牛里脊

Stir-fried Wagyu fillet and Chinese soy sauce  
with dried orange peel flavor

## 松茸滋味麵

Matsutake mushroom soup noodle

## 富麗華甜品

Special dessert

These courses are for 2 orders least.

#

4180

The price includes tax. All price are subject to 10% service charge and government regulated 10% consumption tax Please talk to our staff if you have a food allergy.

6600

Food material will be changed without notice according to the purchasing situation, please forgive.