



中国飯店

ランチコース

ランチ特別コース

¥13,000

紅鶴

ベニツル Flamingo

¥3,300

前菜三品盆
三種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (3 kinds)

双鮮炒時菜
海老とイカのあっさり炒め
Stir-fried shrimp and squid with vegetables

柚子香芙蓉海鮮湯
柚子香る 海鮮入りカブのすり流しスープ
Ground turnip soup with seafood and yuzu flavor

黒酢炸排骨
黒酢のすぶた
Sweet and sour pork with black vinegar sauce

五目炒飯
五日チャーハン
Mixed fried rice

甜品
本日のデザート
Today's dessert

ランチ特別コース

¥13,000

錦鶏

キンケイ Golden pheasant

¥5,500

前菜五品盆
五種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (5 kinds)

上海蟹粉蝦仁
海老の炒め 上海蟹みそあんかけ
Stir-fried shrimp and Shanghai crab meat

砂鍋紅悶排翅
濃厚旨味スープのふかひれ姿煮込み 陶板仕立て
Braised whole shark's fin in special sauce

北京脆皮鴨
焼きたて 北京ダック
Peking duck

白灼和牛
和牛の湯引き 特製ネギ醤油ソース
Parboiled Japanese beef with original soy sauce

XO海鮮炒飯
海鮮のXO醬チャーハン
Fried rice with seafood and XO sauce

甜品
本日のデザート
Today's dessert

前菜四品盆
四種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (4 kinds)

付衣炸中蝦
才巻海老の湯葉巻き揚げ
Fried prawn rolled Tofu skin

芙蓉鮑絲湯
鮑と卵白のとろみスープ
Abalone soup with egg white

北京脆皮鴨
焼きたて 北京ダック
Peking duck

咸蛋鱈白子
真鱈白子の衣揚げ 塩卵ソース
Deep fried soft roe with salted egg sauce

松子大良炒飯
松の実のせ 牛ひき肉入りたまり醤油チャーハン
Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

甜品
本日のデザート
Today's dessert

極楽鳥

ゴクラクチョウ Bird of paradise

¥7,700

前菜五品盆
五種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (5 kinds)

老酒奶油真牡蠣
紹興酒香る 真牡蠣のクリームソース
Creamed Pacific oyster with Chinese Shaoxing wine sauce

紅燒散翅湯
フカヒレの醤油煮込みスープ
Shark's fin soup

北京脆皮鴨
焼きたて 北京ダック
Peking duck

蒜茸炒三元豚時菜
三元豚と彩り野菜のガーリック炒め
Stir-fried "Sangenton" pork and seasonal vegetables with garlic flavor

上海蟹高菜炒飯
上海蟹肉と高菜のチャーハン
Fried rice with Shanghai crab and Chinese pickles

甜品
本日のデザート
Today's dessert

●こちらのコースは、お二人様より承ります。
※Our courses are made to enjoy for two or more guests.

●アレルギーの食材や、お好みの料理がございましたら、ご相談下さい。
※Should you have any food allergies or special requests

●表示価格はすべて税込みで御座います。
※All prices include 10% tax.

●土曜・日曜・祝祭日は、別途10%のサービス料を頂戴しております。
※10% service charge will be added to your bill on Saturdays, Sundays and public holidays.