

ランチコース

オウカ

桜花

税込 ¥2,640

前菜の三種盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

お好みのつゆそばをお選びください。

Choice Soup noodle

①五目あんかけつゆそば(醤油味)

Soup noodle with mixed food

②担々麺(辛味)

Dandan soup noodles.

③信州キノコと野菜のスープそば(塩味)

Soup noodle with Shinshu mushrooms and vegetables

④サンラータンメン(辛味)

Hot and sour noodles

本日のデザート

Today's dessert

シトウ

紫藤

税込 ¥7,700

前菜の四種盛り合わせ

Selected appetizer (4kinds)

大エビの葱生姜炒め

Stir-fried prawn with Green onions and ginger

焼き立て 北京ダック

Roasted Beijing duck

長芋入り黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar

青菜の炒めと冬筍の素揚げ

Stir-fried Greens and Deep-fried winter bamboo shoots

上海蟹肉と野沢菜のチャーハン

Fried rice with Shanghai crab meat and Nozawana

本日のデザート

Today's dessert

シュンラン

春蘭

税込 ¥4,180

前菜の三種盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

エビのオリエンタルソース

Stir-fried shrimp with Oriental source

醤油漬け干し肉と黒鮑茸の炒め

Stir-fried Soy-marinated Dried meat and mushrooms

ユーマー菜の生姜炒め

Stir-fried Barley lettuce with ginger

野沢菜と豚肉のつゆそば

Nozawana and pork noodle

本日のデザート

Today's dessert

バイカ

梅花

税込 ¥13,200

前菜の四種盛り合わせ

Selected appetizer (4kinds)

シータイガーのガーリックスパイス揚げ

Deep-fried big prawn with Garlic and Spices

冬筍入りフカヒレの濃厚壺煮込み

Stewed shark's fin and winter Bamboo shoots

※+7,700円でフカヒレの姿煮込みに変更

焼き立て 北京ダック

Roasted Beijing duck

牛肉とセリの信州ミソ炒め

Stir-fried Beef and Japanese Parsley with Miso

上海蟹肉と野沢菜のチャーハン

Fried rice with Shanghai crab meat and Nozawana

本日のデザート

Today's dessert

●別途10%のサービス料を頂戴しております。

※All prices 10% service charge will be added

●仕入れ状況により内容が変わることがございます、ご了承くださいませ。

※This menu is subject to change without notice.