

# ランチコース

## ほたん 牡丹コース

お一人様 ¥4,640 (税込・サ別)

### 前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ

*Assorted appetizer (four kinds)*

### 成都炒魷魚

イカとキノコの四川風辛味炒め

*Stir-fried squid and mushrooms with Sichuan style sauce*

### 芹菜炒鶏片

鶏肉とセロリのあっさり炒め

*Stir-fried chicken and celery*

### 上海点心二種

上海点心師が作る本日の点心二種

*Two kinds of dim sum*

### 搾菜肉絲湯麺

ザーサイと豚肉のせつゆそば

*Soup noodles with Szechuan pickles and pork*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

きょうか  
杏花コース

お一人様 ¥7,700 (税込・サ別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

*Assorted appetizer (five kinds)*

蝦醬炒時菜海鮮

海鮮と季節野菜の海老味噌炒め

*Stir-fried seafood and vegetables with tomalley*

干貝湯葉魚翅湯

干し貝柱と生湯葉のふかひれスープ

*Shark's fin soup with dried scallops and Yuba*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

黒椒炒即日青菜岩中豚

岩中ポークと季節の青菜の黒胡椒炒め

*Stir-fried pork and vegetables with black pepper sauce*

大良炒飯

松の実のせ牛挽き肉入り中国醤油チャーハン

*Fried rice with ground beef and Chinese soy sauce*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

とうか  
桃花コース

お一人様 ¥12,100 (税込・サ別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

*Assorted appetizer (five kinds)*

風沙炸蘑菇甘鯛

甘鯛とキノコのガーリック風味揚げ

*Deep-fried tilefish and mushrooms with garlic*

白菜紅焼元壺

壺入り、ふかひれと白菜の濃厚醤油煮込み

*Braised shark's fin and Chinese cabbage in soy sauce*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

黒醋排骨

上海名物 黒酢のすぶた 青菜添え

*Sweet and sour pork with vegetables*

海鮮荷葉飯

干し貝柱と海老の蓮の葉包みご飯

*Steamed rice and seafood wrapped in lotus leaves*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

すいれん  
水蓮コース

お一人様 ¥16,500 (税込・サ別)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ

*Assorted appetizer (six kinds)*

奶油双鮮海鮮

ホタテ貝柱とサーモンのクリーム煮込み

*Braised scallops and salmon with cream sauce*

干煎苔条上湯散翅

ふかひれと旬のキノコの煎り焼き 青海苔上湯スープ

*Pan-fried shark fin and mushrooms with green laver sauce*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

宮保炒牛小排骨

骨付きカルビと季節野菜の甘辛炒め

*Stir-fried short rib and vegetables with sweet and spicy sauce*

海鮮XO醬炒飯

海鮮XO醬チャーハン

*Fried rice with seafood and XO sauce*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

ききょう  
桔梗コース

お一人様 ¥22,000 (税込・サ別)

前菜六拼盆

鮑入り特製前菜盛り合わせ

*Assorted appetizer (six kinds)*

XO醬炒蝦夷鮑

蝦夷鮑のXO醬炒め

*Stir-fried "EZO" abalone with XO sauce*

砂鍋紅焼翅

ふかひれの土鍋醤油煮込み

*Braised special shark's fin*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

黒椒炒時菜和牛

黒毛和牛と季節野菜の黒胡椒炒め

*Stir-fried Japanese beef and vegetables with black pepper sauce*

海鮮蝦仔伊府湯麵

乾燥海老卵と海鮮の煮込みイーファーそば

*I-fu noodles stew with dried shrimp egg and seafood*

即日凍甜品

本日のデザート盛り合わせ

*Today's dessert*

※これらのコースはお二人様よりご注文頂けます。 Our courses are made to enjoy for two or more guests

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。 This menu is subject to change without notice

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。 A 10% service charge will be added to the price change without notice

※お料理のご相談やアレルギーなどございましたら、係の者にお申し付けください。 Should you have any food allergies or special requests please ask our staff