

# Lunch course

## 木蓮 MAGNOLIA

¥6,000

前菜盆 前菜盛り合わせ  
Appetizer

油泡开心果蝦仁 海老と旬野菜の炒め ピスタチオのフレーバー  
Stir-fried Sauteed Shrimp and Seasonal Vegetable with Pistachio

冬瓜海螺純菜湯 冬瓜とつぶ貝のスープ ジュンサイを浮かべて  
Winter melon soup with Whelk and Water Shield

北京脆鴨皮 北京ダック  
Peking Duck

黒醋排骨 黒酢スプタ  
Sweet & Sour Pork

清炒時菜 季節野菜の炒め  
Today's Vegetable Dish

檸檬鶏炒飯 国産レモンと鶏肉の炒飯  
Fried rice with Lemon & Chicken

甜品 デザート  
Dessert

## 牡丹 PEONY

¥3,300

前菜盆 前菜の盛り合わせ  
Appetizer

紫玉蘭點心 点心師特製 点心五種盛り合わせ  
Dim sum (5kinds)

油泡双海鮮 海鮮と野菜の炒め  
Stir-fried Seafood and Seasonal Vegetable

揚州炒飯 五目チャーハン  
Fried Rice with Pork & Shrimp, Vegetable

即日甜品 本日のデザート  
Dessert

## 紫玉蘭 SHIGYOKURAN

¥14,800

前菜盆 前菜盛り合わせ  
Appetizer

軟殻蟹粉絲綉 ソフトシェルクラブ 青山椒のアクセント  
Soft-shell crab & bean-starch vermicelli  
with green japanese pepper flavor

北京脆鴨皮 北京ダック  
Peking Duck

魚翅烏骨鶏湯 フカヒレと烏骨鶏入り薬膳蒸しスープ  
Steamed medicinal soup with shark's fin and silky fowl

白灼和牛肉 和牛の湯引き 特製醤油ソース  
Parboiled Wagyu with original soy sauce

清炒時菜 季節野菜の炒め  
Today's Vegetable Dish

海鮮干蕃茄鍋巴 海鮮とセミドライトマトのおこげ  
Seafood and Semi-Dried Tomatoes with crispy deep fried rice

甜品 デザート  
Dessert

## 蘭花 ORCHID

¥9,500

前菜盆 前菜盛り合わせ  
Appetizer

紹興酒蒸蛤仔 愛知県産 大浅利【内紫貝】の紹興酒蒸し  
Steamed Purplish washington-clam with Shaoxing rice wine flavor

白菜魚翅元壺 フカヒレと白菜の煮込みスープ  
Chinese cabbage & Shark's fin Soup

北京脆鴨皮 北京ダック  
Peking Duck

京醬牛肉 牛肉の中国風甘味噌炒め  
Stir-fried beef and sweet pepper

清炒時菜 季節野菜の炒め  
Today's Vegetable Dish

海鮮拌麵 紫玉蘭流 海鮮のあえそば  
Mixing Noodle with Seafood

甜品 デザート  
Dessert

※表示価格はすべて税込みでございます。※All prices include 10% tax

※各コースは2名様よりご注文いただけます。※Our courses require a minimum of two persons ordering the same menu.

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する可能性があります。※Menus are subject to change without notice.

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.

中国飯店

紫玉蘭

CHINA BARU SHIGYOKURAN