

Lunch Course Fuyo

ふよう
芙蓉 4,950

什錦拼盤

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

※

干貝魚翅

ふかのひれと干し貝柱のスープ
Shark's fin soup with dried scallops

小麦・落花生

自選海鮮菜

海の幸の料理 下記よりお選びください。
Please choose seafood dish

- 蟹と豆腐と湯葉の煮込み
蟹肉竹皮豆腐 Braised crab meat, tofu and tofu skin
- 調理長のおすすめ
厨師推奨菜 Chef's Recommendation

小麦・かに

※

自選肉菜

肉料理 下記よりお選びください。
Please choose meat dish

- 酢豚
糖醋里脊 Sweet sour pork
- 鶏肉ときのこの麴蒸し、生姜の香り
姜香蒸鶏肉 Steamed chicken and mushrooms (Koji and Ginger)

小麦・落花生

卵・小麦

牛肉炒飯

牛肉炒飯
Fried rice

小麦・落花生

豆沙西米奶露雪糕

小豆とタピオカのココナッツミルク 紫芋アイス添え
Coconut milk with tapioca and red beans with sweet potato ice cream

乳

※印の特定原材料は係の者にお尋ねください

※表示価格は税込です。 *All prices are tax included.

Lunch Set Kyoka

きょうか

杏花 3,410

什錦拼盤

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

※

双味焼売

焼売二種

Two kinds of Shaomai

※

例湯

季節のスープ

Soup

※

自選主菜

季節のお料理 下記よりお選びください。

Please choose 1 dish

1. 酢豚

糖醋里脊 Sweet sour pork

小麦・落花生

2. 蟹と豆腐と湯葉の煮込み

蟹肉竹皮豆腐 Braised crab meat, tofu and tofu skin

落花生・かに

3. 調理長のおすすめ

厨师推奨菜 Chef's Recommendation

※

白飯・鹹菜

ご飯・香の物

Rice / Pickles

※プラス 550円で炒飯に変更できます。

※可以换成炒饭+550日元。

*You can change it to fried rice for an additional 550 yen.

※

甜点心

本日のデザート

Today's desert

※

Lunch Course Maturika

まつりか

茉莉花 6,600

什錦拼盤

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

※

蟹肉魚翅

ふかのひれと蟹のスープ

Shark's fin soup with crab meat

小麦・落花生・かに

北京烤鴨

北京ダック

Roasted Peking duck

小麦・落花生

柚香炒双鮮

海の幸と野菜の柚子風味炒め

Sautéed seafood and vegetables with Yuzu

卵・小麦・落花生・えび

厨师推奨菜

調理長のおすすめ料理

Chef's Recommendation

※

牛肉炒飯

牛肉炒飯

Fried rice

小麦・落花生

豆沙西米奶露雪糕

小豆とタピオカのココナッツミルク、紫芋アイス添え

Coconut milk with tapioca and red beans with sweet potato ice cream

乳

※印の特定原材料は係の者にお尋ねください

※表示価格は税込です。 *All prices are tax included.