

Lunch Course Fuyo

ふよう
芙蓉 税込 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

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

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

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

1. 黒豚の酢豚
糖醋里脊 Sweet sour pork
2. 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)

牛肉炒飯 牛肉炒飯
Fried rice

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

※メニューの詳細、アレルギー成分に関しては従業員までお問い合わせください。

*For allergies, please contact the staff before you place your order.

Lunch Set Kyoka

きょうか

杏花 税込 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. 黒豚の酢豚
糖醋里脊 Sweet sour pork
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
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 税込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 本日のデザート
Today's desert

Lunch Course Maturika

まったりか

茉莉花 税込 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

北京烤鴨 北京ダック
Roasted Peking duck

柚香炒双鮮 海の幸と野菜の柚子風味炒め
Sautéed seafood and vegetables with Yuzu

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

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

※メニューの詳細、アレルギー成分に関しては従業員までお問い合わせください。

*For allergies, please contact the staff before you place your order.