

# ランチコースメニュー

3月3日-3月31日

11:30~14:00 (L.O.)

そばコース

飲茶コース

北京ダックコース  
(2名様より)

ふかひれスープコース  
(2名様より)

豪華壺煮込みコース  
(2名様より)

極上ランチコース  
(2名様より)

香港点心師おすすめの点心と  
中国茶の組み合わせが楽しめます

名物北京ダックの入ったコースです

上質なフカヒレのスープのコースです

スペシャリテの壺煮込みと旬の食材のコースです

極上蒸しスープ(佛跳牆)の入ったコースです

前菜三品盆

前菜三種盛り合わせ

肉汁煎鍋貼

肉汁たっぷり焼き餃子

各式的湯麺

スープそばorあえそば  
(下記よりお選び下さい)

A 担々香湯麺 (胡麻味)  
担々麺

B 雪菜肉絲湯麺 (塩味)  
高菜入りザーサイと豚肉そば

C 魚香肉絲湯麺 (辛味)  
野菜と豚肉の辛味スープそば

D 炸醬麺 (甘味噌・汁なし)  
ジャージャー麺  
(肉味噌のせ和えそば)

E 香醋酸辣湯麺 (辛味) +550円  
重慶式 酸味と辛味のスープそば  
(サンラータン麺)

F 葱油拌麺 (醬油味・汁なし)  
葱油和えそば

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥2,750  
(¥2,500)

中国茶

A 本山茶 (ウーロン茶)  
B 菊清茶 (菊の花とプーアル茶)  
C 桂花茶 (きんもくせい紅茶)

前菜三品盆

前菜の盛り合わせ

点心五品盆

香港式 揚げ、蒸し点心五種

清酒炒猪類

群馬産もち豚かしの炒め  
純米吟醸で

欖菜葱炒飯

オリーブと香ばしい  
エシャロットのチャーハン

是日凍甜品

本日のデザート

¥4,180  
(¥3,800)

特選前菜盆

前菜四種盛り合わせ

港式三点心

香港式点心三種盛り合わせ

長芋春菊羹

長芋と春菊のスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

吐魯番土鷄

鶏肉と茄子の甘辛炒め

当天炒時菜

旬野菜の炒め

漬菜蛋白炒飯

漬菜とフキ、松の実の  
卵白炒飯

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥6,600  
(¥6,000)

前菜四品盆

前菜盛り合わせ

蒸点心二品

香港式点心二種盛り合わせ

干貝魚翅羹

干し貝柱入りフカヒレのスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

滋味炒蝦仁

えびの炒め  
白胡麻と酒粕のソース

清炒彩春菜

うるいとセリ、百合根、こごみ  
春の彩り旬菜炒め

咸肉菜飯鍋

塩漬け干し肉と里芋の  
上海郷土風 焼きご飯

是日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥8,800  
(¥8,000)

前菜五福盆

前菜の盛り合わせ

塩焗炒斑球

ハタの炒め  
漢方生姜とエシャロットの風味

紅焼元壺翅

壺入りフカヒレの煮込みスープ  
(フカヒレ65g)

北京脆鴨子

名物 北京ダック

宮保煎牡蠣

かきの煎り焼き  
オリエンタルスパイス香る甘辛ソース

九条葱和牛腰

和牛サーロインの炒め  
九条ねぎと空豆、うまみ醤油

脆桜蝦炒飯

香ばしい桜えびチャーハン

本日凍甜品

本日のデザート

¥22,000  
(¥20,000)

精品五福盆

前菜盛り合わせ

朝天龍蝦球

伊勢海老とガーリック、  
朝天唐辛子の炒め

菜膳仏跳牆

フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん  
乾貨と菜膳の極上蒸しスープ

北京脆鴨子

名物 北京ダック

葱爆脆鯪鱈

香り揚げあんこうと揚げ葱、  
中国醬油の風味

富麗華酒和牛腰

和牛サーロインの富麗華酒炒め

春色彩炒飯

木の芽香る、しらうおと飛子の  
卵白チャーハン

本日凍甜品

季節のおすすめデザート

¥30,800  
(¥28,000)

- 1F ランチタイムは恐れ入りますが10月16日よりサービス料10%頂戴いたします。
- 仕入れ状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。
- アレルギーの食材や、お好みのお料理がございましたら、ご相談ください。

# スペシャルランチメニュー

3月3日 - 3月31日

Lunch Special  
14,300

## 前菜五福盆

前菜の盛り合わせ

## 香港鮮点心

本日の彩り香港点心

## 竹笋嫩魚翅

新たけのことフカヒレの  
香港風 滋味蒸しスープ

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 葱姜炒蝦球

大えびと九条葱のあっさり炒め、  
生姜風味

## 黒椒炒鹿肉

えぞ鹿ロース肉の炒め  
広東スタイルの黒胡椒ソース

## 漬菜蛋白炒飯

漬菜とフキ、松の実の  
卵白炒飯

## 本日凍甜品

本日のデザート

¥14,300  
(¥13,000)

● こちらのコースは、お二人様より承ります。

● 仕入れ状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。

Lunch Special  
22,000

## 精品五福盆

前菜盛り合わせ

## 塩焗炒斑球

ハタの炒め  
漢方生姜とエシャロットの風味

## 紅焼元壺翅

壺入りフカヒレの煮込みスープ  
(フカヒレ65g)

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 宮保煎牡蠣

かきの煎り焼き  
オリエンタルスパイス香る甘辛ソース

## 九条葱和牛腰

和牛サーロインの炒め  
九条ねぎと空豆、うまみ醤油

## 脆桜蝦炒飯

香ばしい桜えびチャーハン

## 本日凍甜品

本日のデザート

¥22,000  
(¥20,000)

Lunch Special  
30,800

## 精品五福盆

前菜盛り合わせ

## 朝天龍蝦球

伊勢海老とガーリック、  
朝天唐辛子の炒め

## 菜膳仏跳牆

フカヒレ、鮑、なまこ、すっぽん  
乾貨と菜膳の極上蒸しスープ

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 葱爆脆餃饅

香り揚げあんこうと揚げ葱、  
中国醤油の風味

## 富麗華酒和牛腰

和牛サーロインの富麗華酒炒め

## 春色彩炒飯

木の芽香る、しらうおと飛子の  
卵白チャーハン

## 本日凍甜品

本日のデザート

¥30,800  
(¥28,000)

● 1F ランチタイムは恐れ入りますが10月16日よりサービス料10%頂戴いたします。

● アレルギーの食材や、お好みのお料理がございましたら、ご相談ください。

Lunch Special  
44,000

## 特製六福盆

特選 前菜盛り合わせ

## 白灼鮮龍蝦

伊勢海老 えび出汁の湯引き  
香味醤油と

## 是日干煎翅

本日の特選 姿フカヒレの煎り焼き料  
理

## 曬油煮干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 山葵和牛里脊

和牛フィレ肉の炒め  
山わさび香る、特製甘味噌炒め

## 文蛤蛋白飯

滋味 はまぐり出汁のあんかけ卵白炒飯

## 富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

¥44,000  
(¥40,000)

# Lunch Course Menu

March 3rd-March 31st

11:30~14:00 (L.O.)

## Noodle Course (Weekday only)

### 前菜三品盆

Assorted 3 kinds of appetizer

### 肉汁煎鍋貼

Pan-fried dumpling

◆ Please choose your favorite

#### A 担々香湯麵 (胡麻味)

Sesame soup noodle with hot ground pork

#### B 雪菜肉絲湯麵 (塩味)

Soup noodle with pickled cabbage and ground pork

#### C 魚香肉絲湯麵 (辛味)

Hot and spicy soup noodle with pork and vegetables

#### D 炸醬麵 (甘味噌)

Soupless noodle topped with ground pork sauce, sweet miso taste

#### E 香醋酸辣湯麵 (辛味) +550円

Hot and sour soup noodle

#### F 葱油拌麵 (醬油味)

Soupless noodle and leek with original soy sauce taste

### 是日凍甜品

Seasonal special dessert

¥2,750

## Dim Sum Course

Delicious Dim Sum which recommended by Hong Kong chef with Chinese tea. Additional order for a pot of tea

### Chinese Tea

Please choose Chinese tea from the following.  
※ One tea pot for one table.

A 本山茶 (Oolong Tea)  
B 菊潛茶 (Chrysanthemum & Pu'er Tea)  
C 桂花茶 (Fragrant olive & Black Tea)

### 前菜三品盆

Selected 3 kinds of appetizer

### 点心五品盆

Assorted vegetable Dim Sum (5 Kinds)

### 清酒炒猪類

Stir-fried pork cheek with Junmai-Ginjo Sake flavor

### 欖菜葱炒飯

Fried rice with Chinese olive and deep-fried shallot

### 是日凍甜品

Dessert

¥4,180

## Beijing Duck Course

(This course is for 2 orders at least)

This is the course which included famous Beijing roasted duck

### 特選前菜盆

Selected 5 kinds of appetizer

### 港式三点心

Assorted dim sum (3 kinds)

### 長芋春菊羹

Japanese yam and crown daisy soup

### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

### 吐魯番土鷄

Stir-fried chicken and eggplant with sweet and chili taste

### 当天炒時菜

Stir-fried seasonal vegetables

### 漬菜蛋白炒飯

Egg white fried-rice with pickled vegetables and pine nuts, butterbur

### 是日凍甜品

Dessert

¥6,600

## Shark Fin Soup Course

(This course is for 2 orders at least)

This is the course which included superior shark fin soup

### 特選前菜盆

Selected 5 kinds of appetizer

### 蒸点心二品

Assorted Dim Sum (2 Kinds)

### 干貝魚翅羹

Shark fin soup with dried scallops

### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

### 滋味炒蝦仁

Stir-fried shrimp with sesame and sake lees sauce

### 清炒彩春菜

Stir-fried spring vegetables with salted taste

### 咸肉菜飯鍋

Chinese bacon and greens fried rice and taro

### 是日凍甜品

Dessert

¥8,800

## Whole shark's fin Course

(This course is for 2 orders at least)

This is the course which included braised shark fin

### 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

### 塩焗炒斑球

Stir-fried grouper with aroma-ginger and deep-fried shallot flavor

### 紅燒元壺翅

Braised shark fin soup with oyster sauce (Shark's fin 65g)

### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

### 宮保煎牡蠣

Pan-fried oyster with sweet and chili sauce, oriental spice flavor

### 九条葱和牛腿条

Stir-fried Wagyu beef sirloin and vegetables with original soy sauce

### 脆桜蝦炒飯

Fried-rice with sakura shrimp

### 是日凍甜品

Dessert

¥22,000

## Premium Lunch Course

(This course is for 2 orders at least)

This is the course which included jumping Buddha soup

### 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

### 朝天龍蝦球

Stir-fried spiny lobster with garlic and Sichuan chili pepper sauce

### 菜膳仏跳牆

Steamed soup with shark's fin and abalone, sea cucumber, softshell turtle, Chinese medicine

### 北京脆鴨子

Beijing roasted duck

### 葱爆脆鯪鱈

Deep-fried monkfish and leek with Chinese soy sauce

### 富麗華酒和牛腰

Stir-fried Wagyu beef sirloin and vegetables with Shaoxing wine flavor

### 春色彩炒飯

Fried-rice with flying fish roe and white bait, egg white, Japanese herb flavor

### 是日凍甜品

Dessert

¥30,800

Food material will be changed without notice according to the purchasing situation, please forgive.  
Please talk to our staff if you have a food allergy.

# Lunch Special Course

March 3rd-March 31th

Lunch Special  
14,300

前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

香港鮮點心

Assorted dim sum (3 kinds)

竹筍燉魚翅

Steamed shark's fin soup with bamboo

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

蔥姜炒蝦球

Stir-fried prawn and green onions of Kyoto  
with salted taste, ginger flavor

黑椒炒鹿肉

Stir-fried venison with black pepper sauce,  
Cantonese style

漬菜蛋白炒飯

Egg white fried-rice with pickled vegetables  
and pine nuts, butterbur

是日凍甜品

Dessert

Lunch Special  
22,000

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

鹽焗炒斑球

Stir-fried grouper with aroma-ginger  
and deep-fried shallot flavor

紅燒元壺翅

Braised shark fin soup with oyster sauce  
(Shark's fin 65g)

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

宮保煎牡蠣

Pan-fried oyster with sweet and chili sauce,  
oriental spice flavor

九條葱和牛腿條

Stir-fried Wagyu beef sirloin and vegetables  
with original soy sauce

脆桜蝦炒飯

Fried-rice with sakura shrimp

是日凍甜品

Dessert

Lunch Special  
30,800

精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizer

朝天龍蝦球

Stir-fried spiny lobster  
with garlic and Sichuan chili pepper sauce

菜膳佻跳牆

Steamed soup with shark's fin and abalone, sea  
cucumber, softshell turtle, Chinese medicine

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

蔥爆脆鯪鯪

Deep-fried monkfish and leek  
with Chinese soy sauce

富麗華酒和牛腰

Stir-fried Wagyu beef sirloin and vegetables  
with Shaoxing wine flavor

春色彩炒飯

Fried-rice with flying fish roe and white bait,  
egg white, Japanese herb flavor

是日凍甜品

Dessert

Lunch Special  
44,000

特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizer

白灼鮮龍蝦

Par-boiled spiny lobster with original soy sauce

是日干煎翅

Steamed soup with shark's fin and abalone,  
sea cucumber, softshell turtle, Chinese  
medicine

蠔油煮干鮑

Braised dried abalone with oyster sauce

北京脆鴨子

Beijing roasted duck

山葵和牛里脊

Stir-fried Wagyu beef fillet and vegetables with  
original sweet miso sauce, wild horse radish flavor

文蛤蛋白飯

Fried-rice and egg white, topped with clam sauce

富麗華甜品

Special dessert

Food material will be changed without notice according to the purchasing situation, please forgive.  
Please talk to our staff if you have a food allergy.