

市ヶ谷 中国飯店 ランチコース

紅鶴	ベニツル Flamingo	¥4,100
前 菜 四 品 盆	前菜四種盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)	
付 衣 中 蝦	才巻海老の湯葉巻き揚げ Fried prawn rolled Tofu skin	
齋 菜 海 鮮 豆 腐 羹	海鮮入り豆腐とナズナのとろみスープ Seafood, tofu and shepherd's purse soup	
黒 醋 排 骨	名物 黒酢のすぶた Sweet and sour pork with black vinegar sauce	
清 炒 時 令 素 菜	野菜のあっさり炒め Today's vegetables	
是 日 点 心	本日の点心 Today's Dim Sum	
大 良 炒 飯	松の実入りたまり醤油のチャーハン Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts	
是 日 時 令 甜 品	本日のデザート Today's dessert	

錦鶏	キンケイ Golden pheasant	¥6,480
前 菜 四 品 盆	前菜四種盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)	
紅 焼 蟹 肉 翅	蟹肉とフカヒレの醤油スープ Crab meat with shark fin soup (soy sauce flavor)	
北 京 脆 烤 鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck	
雪 菜 蒸 魚 球	白身魚の高菜蒸し White fish steamed with Chinese cabbage	
清 炒 時 令 素 菜	野菜のあっさり炒め Today's vegetables	
是 日 点 心	本日の点心 Today's Dim Sum	
担 々 麵	タンタンメン Sichuan style sesame soup noodle with minced pork	
是 日 時 令 甜 品	本日のデザート Today's dessert	

極楽鳥	ゴクラクチョウ Bird of paradise	¥8,640
前 菜 五 品 盆	前菜五種盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)	
紅 焼 散 翅 湯	フカヒレの煮込みブラウンスープ Braised shark's fin soup (soy sauce flavor)	
北 京 脆 烤 鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck	
生 汁 蝦 球	大海老のマヨネーズソース Stir-fried prawn with mayonnaise sauce	
清 炒 時 令 素 菜	野菜のあっさり炒め Today's vegetables	
是 日 点 心	本日の点心 Today's Dim Sum	
蟹 肉 生 菜 炒 飯	蟹肉とレタスのチャーハン Fried rice with crab meat and lettuce	
是 日 時 令 甜 品	本日のデザート Today's dessert	

・これらのコースはお二人様よりご注文をお受け致します ※Our courses are made to enjoy for two or more guests
 ・表示価格はすべて税込みで御座います ※All prices include 8% tax
 ・土曜・日曜・祝祭日は、別途10%のサービス料を頂戴しております ※10% service charge will be added to your bill on Saturdays, Sundays and public holidays