

## ランチコース

## Lunch course

ベニツル  
**紅鶴** Flamingo  
¥3,300

前菜三種盛り合わせ  
Selected appetizers(3 kinds)

秋野菜と小海老のあっさり炒め  
Stir-fried shrimp with autumn vegetable

海鮮入り春菊と豆腐のスープ  
Seafood, tofu and garland chrysanthemum soup

蓮根と挽肉のはさみ揚げ 黒酢ソース  
Deep fried lotus root and pork with black vinegar

五日ビーフン  
Mixed stir-fried rice noodle

本日のデザート  
Today's dessert

キンケイ  
**錦鶏** Golden pheasant  
¥5,500

前菜四種盛り合わせ  
Selected appetizers (4 kinds)

マガキのクリームソース炒め 紹興酒風味  
Creamed Pacific oyster with Chinese Shaoxing wine flavor

干し貝柱と海鮮のスープ  
Seafood soup with dried scallop

焼きたて 北京ダック  
Peking duck

エビ芋と鶏肉の土鍋仕立て  
Braised chicken and shrimp taro potatoes  
with soysauce flavor in clay pot

鴨肉と細切りネギのあっさりつゆそば  
Soup noodle with duck meat and green onion

本日のデザート  
Today's dessert

ゴクラクチョウ  
**極楽鳥** Bird of paradise  
¥7,700

前菜五種盛り合わせ  
Selected appetizers (5 kinds)

大海老と帆立貝柱の柚子香り炒め  
Stir-fried prawn and scallop with yuzu flavor

蟹卵フカヒレのスープ  
Shark's fin soup with crab roe

焼きたて 北京ダック  
Peking duck

季節のキノコと三元豚のガーリック炒め  
Stir-fried "Sangenton" pork and seasonal mushroom  
with arugula

高菜と上海蟹肉のチャーハン  
Fried rice with Shanghai crab meat  
and Chinese pickles

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 10% 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**