

市ヶ谷 中国飯店 ランチコース

紅鶴

ベニツル Flamingo

¥3,300

前	菜	三	品	盆	前菜三種盛り合わせ Selected appetizers (3kinds)
干	焼	鮮	蝦	仁	小海老のチリソース炒め 上海スタイル Stir-fried shrimp with Shanghai style chile sauceflavor
柚	子	海	鮮	羹	柚子香る海鮮入りカブのすり流しスープ Ground turnip soup with seafood and yuzu flavor
蠔	春	菊	牛	肉	春菊と牛肉のオイスターソース炒め Stir-fried beef and garland chrysanthemum with oyster sauce
上	海	炒		麵	上海風焼きそば Shanghai style fried noodle
是	日	時	令	甜	本品 Today's dessert

錦鶏

キンケイ Golden pheasant

¥5,500

前	菜	四	品	盆	前菜四種盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)
柚	子	皮	双	鮮	大海老と帆立貝の柚子香り炒め Stir-fried prawn and scallop with Yuzu flavor
芙	蓉	鮑	絲	湯	細切り鮑と卵白のとろみスープ Abalone soup with egg white
北	京	脆	烤	鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck
砂	鍋	鶏	肉	芋	エビ芋と鶏肉の土鍋仕立て Braised chicken and "shrimp" taro potatoes
海	鮮	XO	炒	飯	海鮮のXOチャーハン Fried rice with seafood and XO sauce
是	日	時	令	甜	本品 Today's dessert

極楽鳥

ゴクラクチョウ Bird of paradise

¥7,700

前	菜	五	品	盆	前菜五種盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)	
椒	塩	炸	鮫	鱈	アンコウのサクッと揚げ 青山椒風味 Deep fried anglerfish with Chinese pepper flavor	
白	菜	元	盅	魚	翅	壺入りフカヒレと白菜細切りの煮込みスープ Braised shark's fin soup with Chinese cabbage in Chinese pot
北	京	脆	烤	鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck	
生	菜	柚	子	肉	イベリコ豚の柚子胡椒炒め レタス包み Stir-fried minced Iberian pork with yuzu pepper sauce wrapped in lettuce	
松	子	大	良	炒	飯	牛ひき肉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	本品 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