

# 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)

小海老と夏野菜のガーリック炒め  
tir-fried shrimp and summer vegetable with garlic flavor

海鮮入り冬瓜すり流しスープ  
Ground wax gourd soup with seafood

白茄子のサクッと揚げ 塩卵ソース  
Deep fried white eggplant with salted egg sauce

牛ひき肉入りたまり醤油チャーハン  
Fried rice with Chinese soy sauce  
topped with pine nuts

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)

大海老のマヨネーズソース炒め  
Stir-fried prawn with mayonnaise sauce

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

イベリコ豚とピーマンのあっさり炒め  
Stir-fried Iberian pork and green pepper

辛味醤油ダレ よだれ鶏冷麺  
Cold noodle dressed with spicy sauce and steamed  
chicken

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)

岩ガキのクリームソース炒め  
Creamed Iwagaki oyster

ふかひれと冬瓜細切り煮込みスープ  
Braised shark's fin soup with wax gourd

焼きたて 北京ダック  
Peking duck

シャラン鴨の黒酢スプタ仕立て  
Sweet and sour "Sharan" duck  
with black vinegar sauce

麻婆豆腐 葱香る黄金チャーハンと共に  
Fried rice and szechuan style spicy tofu

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**