



中国飯店

ランチコース

ランチ特別コース

¥13,000

錦鶏

キンケイ

Golden pheasant

¥5,500

前菜五品盆

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

肝醬炒芋螺夏野菜

サザエと夏野菜の肝ソース炒め

Stir-fried turban shell and summer vegetables with turban shell liver sauce

砂鍋紅悶排翅

濃厚旨味スープのふかひれ姿煮込み 陶板仕立て

Braised whole shark's fin in special sauce

北京脆皮鴨

焼きたて 北京ダック

Peking duck

干貝大野芋玉米笋

リュウキュウとヤングコーンの干し貝柱あんかけ

Taro stem and young corn with dried scallop sauce

花咲蟹肉拌面

花咲蟹あんの和え麺 谷中生姜のアクセント

Dressed noodle with "Hanasaki" crab meat sauce and "Yanaka" ginger accent

甜品

本日のデザート

Today's dessert

前菜四品盆

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

XO醬炒時菜鮮貝

帆立貝のXO醬炒め

Stir-fried scallops with X.O. sauce

干貝冬瓜茸海鮮湯

海鮮入り冬瓜すり流しスープ

Ground Wax gourd soup with seafood

北京脆皮鴨

焼きたて 北京ダック

Peking duck

青椒猪首肉

イベリコ豚とピーマンのあっさり炒め

Stir-fried Iberian pork and green pepper

麻婆豆腐和蔥花炒飯

マーボー豆腐 葱香る黄金チャーハンと共に

Fried rice and szechuan style spicy tofu

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

¥7,700

前菜五品盆

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

老酒奶油岩牡蠣

岩ガキのクリームソース 金華ハムのアクセント

Creamed Iwagaki oyster with Chinese Shaoxing wine sauce

花咲蟹肉魚翅

花咲蟹肉入りフカヒレのスープ

Shark's fin soup with "Hanasaki" crab meat

北京脆皮鴨

焼きたて 北京ダック

Peking duck

黒醋炸鴨子

市ヶ谷 中国飯店名物 シャラン鴨の黒酢ソース

Sweet and sour "Sharan" duck with black vinegar sauce

蕃茄荔枝海鮮冷麺

爽やかなライチトマトソースの海鮮冷麺

Cold noodle dressed with tomato sauce, sea food and lychee flavor

甜品

本日のデザート

Today's dessert

●こちらのコースは、お二人様より承ります。

※Our courses are made to enjoy for two or more guests.

●アレルギーの食材や、お好みの料理がございましたら、ご相談下さい。

※Should you have any food allergies or special requests

●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.



中国飯店
ランチコース

ランチ特別コース

¥13,000

紅鶴

ベニツル Flamingo

¥3,300

前菜三品盆
前菜三品盆
Selected appetizers (3 kinds)

蒜香夏野菜炒蝦仁
蒜香夏野菜炒蝦仁
Stir-fried shrimp and summer vegetables with garlic Watson pomelo flavor

海髮菜卵白海鮮羹
海髮菜卵白海鮮羹
Mozuku soup with seafood and egg white

黑醋炸排骨
黑醋炸排骨
Sweet and sour pork with black vinegar sauce

福建炒米粉
福建炒米粉
Mixed stir-fried rice noodle

甜品
甜品
Today's dessert

キンケイ Golden pheasant

¥5,500

前菜五品盆
前菜五品盆
Selected appetizers (5 kinds)

肝醬炒紫螺夏野菜
肝醬炒紫螺夏野菜
Stir-fried turban shell and summer vegetables with turban shell liver sauce

砂鍋紅悶排翅
砂鍋紅悶排翅
Braised whole shark's fin in special sauce

北京脆皮鴨
北京脆皮鴨
Peking duck

干貝大野芋玉米笋
干貝大野芋玉米笋
Taro stem and young corn with dried scallop sauce

花咲蟹肉拌面
花咲蟹肉拌面
Dressed noodle with "Hanasaki" crab meat sauce and "Yanaka" ginger accent

甜品
甜品
Today's dessert

前菜四品盆
前菜四品盆
Selected appetizers (4 kinds)

XO醬炒時菜鮮貝
XO醬炒時菜鮮貝
Stir-fried scallops with X.O. sauce

干貝冬瓜茸海鮮湯
干貝冬瓜茸海鮮湯
Ground Wax gourd soup with seafood

北京脆皮鴨
北京脆皮鴨
Peking duck

青椒猪首肉
青椒猪首肉
Stir-fried Iberian pork and green pepper

麻婆豆腐和蔥花炒飯
麻婆豆腐和蔥花炒飯
Fried rice and szechuan style spicy tofu

甜品
甜品
Today's dessert

極楽鳥

ゴクラクチョウ Bird of paradise

¥7,700

前菜五品盆
前菜五品盆
Selected appetizers (5 kinds)

老酒奶油岩牡蠣
老酒奶油岩牡蠣
Creamed iwagaki oyster with Chinese Shaoxing wine sauce

花咲蟹肉魚翅
花咲蟹肉魚翅
Shark's fin soup with "Hanasaki" crab meat

北京脆皮鴨
北京脆皮鴨
Peking duck

黑醋炸鴨子
黑醋炸鴨子
Sweet and sour "Sharan" duck with black vinegar sauce

蕃茄荔枝海鮮冷麵
蕃茄荔枝海鮮冷麵
Cold noodle dressed with tomato sauce, sea food and lychee flavor

甜品
甜品
Today's dessert

●こちらのコースは、お二人様より承ります。
※Our courses are made to enjoy for two or more guests.

●アレルギーの食材や、お好みの料理がございましたら、ご相談下さい。
※Should you have any food allergies or special requests

●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.