



市ヶ谷中国飯店 ランチメニュー



紅鶴

ベニツル

Flamingo

¥3,300

極楽鳥

ゴクラクチョウ

Bird of paradise

¥7,700

三種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

アオリイカのガーリック蒸し
特製醤油ソース

Steamed bigfin squid with garlic sauce

干し貝柱と海鮮のスープ

Seafood soup with dried scallop

豚ひき肉と夏野菜のスパイシー炒め

Braised minced pork and summer vegetable with spicy sauce

海老と又焼のチャーハン

Fried rice with shrimp and roasted pork

本日のデザート

Today's dessert

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

アオリイカの翡翠炒め 大葉の香り

Stir-fried bigfin squid with Japanese herb sauce

海鮮とフカヒレの
アオエンドウピューレスープ

Green peas puree soup with seafood and sharks fin

焼きたて北京ダック

Peking duck

三元豚と姫竹の実山椒炒め

Stir-fried Sangenton pork and bamboo shoot with Chinese pepper flavor

干し貝柱と卵白のあっさりチャーハン

Fried rice with dried scallops and egg white

本日のデザート

Today's dessert

錦鶏

キンケイ

Golden pheasant

¥5,500

鳳凰

ホウオウ

phoenix

¥13,000

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

エビのすり身詰め万願寺唐辛子の
XO醤炒め

Stir-fried "Manganji" green pepper stuffed with minced shrimp and XO sauce

モズク入り海鮮と卵白のスープ

Mozuku soup with seafood and egg white

焼きたて北京ダック

Peking duck

黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

松の実のせ
牛ひき肉とたまり醤油のチャーハン

Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

本日のデザート

Today's dessert

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

大蝦の衣揚げ ウニクリームソース

Deep-fried coating prawn with sea urchin cream sauce

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 in earthenware pot

焼きたて北京ダック

Peking duck

和牛と万願寺唐辛子のあっさり炒め

Stir-fried Japanese beef with "Manganji" green pepper soy sauce flavor

アオリイカと大葉の卵白チャーハン

Fried rice with bigfin reef squid and with Japanese herb

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.