

市ヶ谷 中国飯店 ランチコース

紅鶴		ベニツル	Flamingo	¥4,100				
前	菜	四	品	盆	前菜四種盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)			
生	汁	蝦		仁	小海老のマヨネーズソース Deep fried shrimp with mayonnaise sauce			
齋	菜	海	鮮	豆	羹	海鮮入り豆腐とナズナのトロみスープ Seafood, tofu and shepherd's purse soup		
黒	醋	排		骨	名物黒酢のすぶた Sweet and sour pork with black vinegar sauce			
清	炒	時	令	素	菜	野菜のあっさり炒め Today's vegetables		
是		日		点	心	本日の点心 Today's Dim Sum		
又	焼	生	菜	炒	飯	チャーシューとレタスの炒飯 Fried rice with roasted pork and lettuce		
是		日		時	令	甜	品	本日のデザート Today's dessert

錦鶏		キンケイ	Golden pheasant	¥6,480				
前	菜	四	品	盆	前菜四種盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)			
紅	焼	蟹	肉	翅	蟹肉とフカヒレの醤油スープ Crab meat with shark fin soup (soy sauce flavor)			
北	京	脆	烤	鴨	焼きたて北京ダック Peking duck			
雪	菜	蒸	魚	球	白身魚の高菜蒸し White fish steamed with Chinese cabbage			
清	炒	時	令	素	菜	野菜のあっさり炒め Today's vegetables		
是		日		点	心	本日の点心 Today's Dim Sum		
揚		州		炒	飯	海老とチャーシューの炒飯 揚州スタイル Fried rice with shrimp and roasted pork		
是		日		時	令	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	¥8,640				
前	菜	五	品	盆	前菜五種盛り合わせ Selected appetizers (4 kinds)			
上	海	蟹	肉	魚	翅	湯	上海蟹肉とみそ入りフカヒレスープ Shark's fin soup with Shanghai crab meat and roa	
北	京	脆	烤	鴨	焼きたて 北京ダック Peking duck			
時	菜	炒	鮮	貝	帆立と季節野菜の炒め Stir-fried scallop with vegetables			
清	炒	時	令	素	菜	野菜のあっさり炒め Today's vegetables		
是		日		点	心	本日の点心 Today's Dim Sum		
蟹	肉	生	菜	炒	飯	蟹肉とレタスのチャーハン Fried rice with crab meat and lettuce		
是		日		時	令	甜	品	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 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