

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)	
干	焼	蝦		仁	小海老のチリソース Stir-fried shrimps with chili sauce	
蟹	肉	粟	米	湯	蟹肉入りコーンスープ Corn soup with crab meat	
糖	醋	肉		塊	酢豚 Sweet and sour pork	
清	炒	時	令	素	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	
生	菜	又	焼	炒	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	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	
蠔	油	牛	肉		牛肉のオイスターソース炒め Stir-fried beef with oyster sauce	
清	炒	時	令	素	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	
生	菜	蟹	肉	炒	蟹肉とレタスのチャーハン Fried rice with crab meat and lettuce	
是	日	時	令	甜	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)	
紅	焼	散	翅	湯	フカヒレの煮込みブラウンスープ Braised shark's fin soup (soy sauce flavor)	
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	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	
大	良	炒		飯	松の実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