

ランチコース

Lunch course

ペニツル
紅鶴 Flamingo
¥3,300

前菜三種盛り合わせ
Selected appetizers(3 kinds)

小エビのマヨネーズソース
Stir-fried shrimp with mayonnaise sauce

サクラマスと海鮮の赤カブすり流しスープ
Ground red turnip soup with trout and seafood

イベリコ豚と新玉ねぎの黒豆ソース炒め
Stir-fried Iberian pork and seasonal-fresh
onion with black bean sauce

上海風焼きそば
Shanghai style fried noodle

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)

帆立の翡翠炒め 大葉の香り
Stir-fried scallops with Japanese herb flavor

白魚とジュンサイのスープ金柑の香り
Ice fish and water shield soup with kumquat flavor

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

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)

蕪と山菜のハマグリあっさり炒め
Stir-fried hard clam with chive and edible wild plants

蟹卵フカヒレのスープ
Shark's fin soup with crab roe

焼きたて 北京ダック
Peking duck

桜鯛のサクッと揚げ 青山椒風味
Deep fried cherry anthias
with salt and Chinese pepper

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

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