

中国飯店 六本木店 季節のランチコースメニュー

東京都港区西麻布1-1-5
TEL:03-3478-3828 FAX:03-5474-0028

- ・記載のコースは2名様からのご利用とさせていただきます。
- ・下記の金額に加え、別途10%のサービス料を頂戴いたします。
- ・その日の仕入れや仕込により内容が変更されることもございますので、ご了承くださいませ。
- ・メニューの内容につきましてはご変更することもできますので、お気軽にご相談くださいませ。

ぼたん

牡丹コース 3,500円

(税込 3,780円)

冷伴四品盆

Assorted appetizer (four kinds)

前菜四種盛り合わせ

即日海鮮

Seafood dish

今週の海鮮料理

即日湯

Today's soup

本日のスープ

即日肉

Meat dish

今週の肉料理

上海式点心

Shanghai dim sum

上海点心師が作る本日の点心

素菜炒麺

Sauteed noodles with vegetables

野菜あんかけ焼きそば

即日凍甜品

Today's dessert

本日のデザート

きょうか

杏花コース 5,000円

(税込 5,400円)

冷伴四品盆

Assorted appetizer (four kinds)

前菜四種盛り合わせ

生炒鮮貝

Stir-fried scallops and broccoli with soy sauce

ホタテ貝柱とブロッコリーの炒め

川茸白蝦湯

Aphanothece sacrum and white shrimp soup

白エビとスイゼンジ海苔のスープ

豆鼓牛肉片

Stir-fried beef with black bean sauce

牛肉の黒豆ソース炒め

葱油炒芋奶

Stir-fried taro with leek oil

上海家庭風 里芋の葱油炒め

上海式点心

Shanghai dim sum

上海点心師が作る本日の点心

秘伝担々麺

Sesame soup noodle with hot ground pork

秘伝 タンタンメン

即日凍甜品

Today's dessert

本日のデザート

とうか

桃花コース 7,000円

(税込 7,560円)

冷伴四品盆

Assorted appetizer (four kinds)

前菜四種盛り合わせ

成都明蝦球

Braised prawn with chilli sauce

大ぶり海老の四川風チリソース煮込み

紅焼魚翅湯

Shark's fin soup with soy sauce

ふかひれの醤油煮込みスープ

北京烤鴨子

Beijing roasted duck

焼き立て ペキンダック

黒醋炸排骨

Sweet and sour pork with black vinegar

上海名物 黒酢のスプタ

清炒時蔬菜

Stir-fried seasonal vegetables

旬の青菜のあっさり炒め

上海式点心

Shanghai dim sum

上海点心師が作る本日の点心

叉焼生菜炒飯

Fried rice with lettuce and barbecued pork

チャーシューとレタスのチャーハン

即日凍甜品

Today's dessert

本日のデザート