

# 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

### 大粒炒飯

Fried rice with Chinese soy sauce

### 松の実のせ特製中国醤油味チャーハン

### 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

### 葱姜炒胎貝

Stir-fried mussels with ginger and green onion

### ムール貝の葱生姜炒め

### 紅焼海鮮冬瓜湯

Soy sauce soup in winter melon and seafood

### 冬瓜と海鮮の醤油煮込みスープ

### 黒椒炒霧島猪肉

Stir-fried KIRISHIMA pork with black pepper

### 霧島豚の黒胡椒炒め

### 即日炒蔬菜

Stir-fried seasonal vegetables

### 季節野菜のあっさり炒め

### 上海式点心

Shanghai dim sum

### 上海点心師が作る本日の点心

### 担々麺

Sichuan sesame soup noodle with hot ground pork

### 四川風 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 7,500円

(税込 8100円)

### 冷伴四品盆

Assorted appetizer (four kinds)

### 前菜四種盛り合わせ

### 腐衣蝦

Deep-fried prawn and yuba

### 才巻き海老の湯葉包み揚げ

### 芙蓉魚翅湯

Egg white soup with shark's fin

### ふかひれ入り卵白のとろみスープ

### 北京烤鴨子

Beijing roasted duck

### 焼き立て ペキンダック

### 霧島黒酢炸排骨

Special sweet sour pork with black vinegar

### 霧島産黒豚を使った黒酢スプタ

### 白灼蔬菜

Boiled seasonal vegetables with special soy sauce

### 旬の青菜の湯引き、特製醤油かけ

### 上海式点心

Shanghai dim sum

### 上海点心師が作る本日の点心

### 海鮮加厘炒飯

Fried rice with seafood carry flavor

### 海鮮入りカレー風味のチャーハン

### 即日凍甜品

Today's dessert

### 本日のデザート