

ランチコース / Lunch Course menu

ほたん 牡丹コース

お一人様 ¥3,500 (税込 ¥3,780)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合せ
Assorted appetizer (four kinds)

即日海鮮

今週の海鮮料理
Seafood dish

即日湯

本日のスープ
Today's soup

即日肉

今週の肉料理
Meat dish

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心
Shanghai dim sum

上海式炒麵

上海式あっさり焼きそば
Stir-fried noodle with pork and vegetables

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

きょうか 杏花コース

お一人様 ¥5,000 (税込 ¥5,400)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ
Assorted appetizer (four kinds)

時菜炒魷魚

紋甲イカと季節野菜のあっさり炒め
Stir-fried squid and seasonal vegetables

口磨蛤蜊燉湯

ハマグリとマッシュルーム入り蒸しスープ
Steamed soup with clam and mushrooms

脆皮炸辣鷄

鶏モモ肉の辛味パリパリ揚げ
Deep-fried chicken thigh with spice

即日蔬菜

本日の季節野菜
Today's seasonal vegetables

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心
Shanghai dim sum

梅粒肉末炒飯

梅風味の挽き肉入りチャーハン
Fried rice with ground pork plum flavor

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

とうか
桃花コース

お一人様 ¥7,500 (税込 ¥8,100)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合わせ

Assorted appetizer (four kinds)

風沙百花長芋

海老すり身と大和芋の特製スパイス揚げ

Deep-fried shrimp paste and yam with spice

蟹肉魚翅湯

蟹肉入りふかひれスープ

Shark's fin soup with crab meat

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

宮保炒牛肉

牛肉の甘辛ソース炒め

Stir-fried beef with sweet and spicy sauce

即日蔬菜

本日の季節野菜

Today's seasonal vegetables

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心

Shanghai dim sum

叉焼刀豆炒飯

チャーシューとインゲンのチャーハン

Fried rice with roasted pork and common bean

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

すいれん
水蓮コース

お一人様 ¥10,000 (税込 ¥10,800)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer (five kinds)

菜心炒帶子

ホタテ貝柱と菜の花のあっさり炒め

Stir-fried canola flower and scallops

紅焼白菜元壺

白菜とふかひれの濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin and Chinese cabbage with soy sauce in a pot

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

岩中黒醋排骨

岩中豚を使った黒酢スプタ

Sweet sour pork with black vinegar

上海式点心

上海点心師が作る本日の点心

Shanghai dim sum

蟹肉什菇伊府麵

蟹肉とキノコ入り煮込みイーフーメン

Stewed noodle with crab meat and mushrooms

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ききょう
桔梗コース

お一人様 ¥15,000 (税込 ¥16,200)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合せ
Assorted appetizer(six kinds)

即日海鮮

本日の海鮮料理
Today's seafood

砂鍋大排翅

特上 ふかひれの土鍋姿煮込み
Braised whole shark's fin

北京鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

豆苗炸苔条冬笋

豆苗の炒め、冬筍の青海苔風味揚げ
Stir-fried pea sprouts with fried bamboo shoots

松子大良炒飯

松の実のせ牛挽き肉入り醤油味チャーハン
Fried rice with Chinese soy sauce

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

【オプションメニュー】

焼きたて 北京ダック

Beijing roasted duck

1 / 2羽(2~5枚) ¥5,000
half (2~5 rolls)

1羽(8~10枚) ¥10,000
whole(8~10 rolls)

点心

dim sum

ショーロンポー(1個~) ¥250

焼き餃子(3個~) ¥900

※これらのコースは二人様よりご注文頂けます。

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。

※表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴致します。

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係りの者にお申し付け下さい。

※Our courses are made to enjoy for two or more guests.

※This menu is subject to change without notice.

※A 10% service charge and tax will be added to the price.

※If you have any food allergies or special requests, please ask our staff.