

# ランチコース / Lunch Course menu

## ほたん 牡丹コース

上海点心師が作る点心中心コース

お一人様 **¥4,000** (税金・サービス料別)

### 前菜三拼盆

季節の前菜三種盛り合せ

*Assorted appetizer (three kinds)*

### 干貝時菜湯

干し貝柱入り野菜のスープ

*Dried scallop and seasonal vegetables soup*

### 上海点心五品

季節の小龍包、糯米焼売、餃子、大根パイ、春餅

*Shanghai dim sum (five kinds)*

### 糟溜酒魚片

白身魚の紹興酒風味炒め

*Stir-fried white fish with Chinese wine sauce*

### 雪菜蟹肉炒飯

蟹肉と高菜のチャーハン

*Fried rice with crab meat and pickled mustard leaf*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## きょうか 杏花コース

北京ダックの入った特製コース

お一人様 **¥6,500** (税金・サービス料別)

### 前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

*Assorted appetizer (five kinds)*

### 上海点心二種

上海蟹ミソと豆腐入り春巻き、ナズナと豚肉入りワンタン

*Shanghai dim sum (two kinds)*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 韭菜炒海鮮

海鮮(イカ、エビ)とポワロー葱のあっさり炒め

*Stir-fried seafood and leek*

### 泡辣醬蒸粉絲魚片

塩漬け唐辛子のせ白身魚と春雨の蒸し物

*Steamed white fish and bean-starch with pickled pepper*

### 素菜炒飯

秋野菜の醤油味チャーハン

*Fried rice with seasonal vegetable and Chinese soy sauce*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

※これらのコースは二人様よりご注文頂けます。※Our courses are made to enjoy for two or more guests.

※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。※This menu is subject to change without notice.

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

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

## とうか 桃花コース

名物 壺ふかひれの入ったコース

お一人様 **¥10,000** (税金・サービス料別)

### 前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

*Assorted appetizer (five kinds)*

### 即日海鮮

本日の海鮮料理

*Today's seafood*

### 紅焼元壺

壺入り、ふかひれの濃厚醤油煮込み

*Braised shark's fin with soy sauce in a pot*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 黒酢炸排骨

上海名物 黒酢のスプタ、リョクチク添え

*Sweet and sour pork with black vinegar and deep-fried bamboo shoots*

### 酸辣刀削麺

酸味と辛味の刀削麺

*Acidity and spicy knife-cut noodles*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## れんげ 蓮華コース

ふかひれの土鍋煮込みの入ったコース

お一人様 **¥15,000** (税金・サービス料別)

### 前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ

*Assorted appetizer (six kinds)*

### 即日海鮮

本日の海鮮料理

*Today's seafood*

### 砂鍋大排翅

特撰ふかひれの姿土鍋煮込み

*Braised special whole shark's fin*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 黒椒和牛片

和牛とアワビタケの黒胡椒炒め

*Stir-fried Japanese beef and abalone mushroom with black pepper taste*

### 上海蟹紛伴麺

上海蟹あんかけ焦がし葱香る特製和えそば

*Boiled noodle with leek oil with Shanghai crab butter*

### 特製凍甜品盆

デザートの盛り合わせ

*Today's dessert*

※これらのコースは二人様よりご注文頂けます。※Our courses are made to enjoy for two or more guests.

※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。※This menu is subject to change without notice.

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

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