

# ランチコース / Lunch Course menu

## ほたん 牡丹コース

お一人様 ¥4,400(税込)

### 前菜四拼盆

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

### 上海点心三種

点心(小籠包、春巻き、焼売)  
*Three kinds of dimsum*

### 竹笠粉皮酸辣湯

キノガサ茸と板春雨入りサンラータン  
*Hot and sour soup with Kinugasa mushroom and bean-starch vermicelli*

### 槽溜豆板魚片

白身魚とタケノコとそら豆の紹興酒風味  
*Stir-fried white fish and bamboo shoots and broad bean with Chinese wine sauce*

### 咸肉生菜炒飯

塩漬け干し肉とレタスのチャーハン  
*Fried rice with Salted dried pork and lettuce*

### 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 ¥7,150(税込)

### 前菜四拼盆

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

### 黒醋炸魚球茄子

白身魚と茄子の黒酢ソース  
*Deep-fried white fish and egg plant with black vinegar sauce*

### 干肉魚翅燉湯

干し肉とふかひれの蒸しスープ  
*Steamed shark's fin soup with dried pork*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

### 豆鼓炒時菜海鮮

海鮮と春野菜の黒豆炒め  
*Stir-fried seafood and seasonal vegetables with black bean sauce*

### 大蒜和牛炒飯

和牛と新牛蒡のガーリックチャーハン  
*Fried garlic rice with Japanese beef and burdock*

### 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10%のサービス料を頂戴致します。※A 10% service charge 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

お一人様 ¥11,000(税込)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ  
*Assorted appetizer (five kinds)*

清炒北寄貝時菜

ホッキ貝と春野菜のあっさり炒め  
*Stir-fried surf clams and seasonal vegetables*

紅焼白菜元壺

壺入り、ふかひれと白菜の濃厚醤油煮込み  
*Braised shark's fin and Chinese cabbage with soy sauce in a pot*

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

松露煎熟成肉

熟成岩中豚の煎り焼き、トリュフソースかけ  
*Pan fried matured pork with truffle sauce*

蟹粉扒時菜

季節野菜の蟹ミソあんかけ  
*Stir-fried seasonal vegetables with crab meat*

福建炒飯

福建式あんかけチャーハン  
*Fu Kan style fried rice*

即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

れんげ  
蓮華コース

お一人様 ¥17,600(税込)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ  
*Assorted appetizer (five kinds)*

香辣付衣蝦

才巻き海老の湯葉包み揚げ スパイシーポテト添え  
*Beancurd skin with shrimp*

砂鍋大排翅

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

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

干焼和牛牛蒡

和牛サーロインと新牛蒡の花山椒炒め  
*Stir-fried Japanese beef and burdock with sauce Japanese pepper*

双貝春野菜苔条炒麵

新鮮な貝類と春野菜のあんかけ焼きそば  
*Fried noodles topped with shellfish and seasonal vegetables in starchy sauce*

即日凍甜品盆

本日のデザート盛り合わせ  
*Today's special 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10%のサービス料を頂戴致します。※A 10% service charge 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.