

# LUNCH COURSE

## 木蓮 MAGNOLIA

¥6,800

前菜盆 前菜盛り合わせ  
Appetizer

油泡北寄貝九条葱黄韭菜

北寄貝と九条葱、黄韭のあっさり炒め

Stir-fried Sauteed Sakhalin surf and Kujo green onion with yellow leaks

竹筴百合根湯 衣笠茸と百合根、クコの実のスープ

Kinugasa mushroom and lily bulb with goji berry soup

北京脆鴨皮 北京ダック  
Peking Duck

黒醋排骨 黒酢スプタ  
Sweet & Sour Pork

清炒時菜 季節野菜の炒め  
Today's Vegetable Dish

松露牛崧炒飯 トリュフ香る 牛肉の炒飯

Fried rice and beef with truffle flavor

甜品 デザート  
Dessert

## 牡丹 PEONY

¥3,300

前菜盆 前菜の盛り合わせ  
Appetizer

紫玉蘭點心 點心師特製 點心五種盛り合わせ  
Dim sum (5kinds)

油泡双海鮮 海鮮と野菜の炒め  
Stir-fried Seafood and Seasonal Vegetable

揚州炒飯 五目チャーハン  
Fried Rice with Pork & Shrimp, Vegetable

即日甜品 本日のデザート  
Dessert

## 紫玉蘭 SHIGYOKURAN

¥21,800

前菜盆 前菜盛り合わせ  
Appetizer

清蒸時魚 本日の鮮魚 蒸し料理  
Today's Fresh fish steamed

北京脆鴨皮 北京ダック  
Peking Duck

紅焼排翅 フカヒレの姿煮  
Braised Shark's fin

牛肝菌龍蝦 伊勢海老のポルチーニソース  
Stir-fried spiny lobster with porcini mushroom sauce

蔬菜炒和牛肉 和牛サーロインと季節野菜の炒め  
ジュニパーの香り

Stir-fried Japanese beef Sirloin and Seasonal Vegetable with Juniper berry flavor

松茸湯麵 松茸のスープそば  
Matsutake mushroom soup noodle

甜品 デザート  
Dessert

## 蘭花 ORCHID

¥9,800

前菜盆 前菜盛り合わせ  
Appetizer

蒜茸蒸岩牡蠣 岩牡蠣のガーリック蒸し  
Steamed Iwagaki Oyster with garlic flavor

白菜魚翅元壺 フカヒレと白菜の煮込みスープ  
Chinese cabbage & Shark's fin Soup

北京脆鴨皮 北京ダック  
Peking Duck

雲白肉 国産豚肩ロースの雲白肉スタイル  
Parboiled Pork with original soy sauce

清炒時菜 季節野菜の炒め  
Today's Vegetable Dish

鳥魚子洋芹菜炒飯 カラスミとセロリの炒飯  
Botargo and celery Fried Rice

甜品 デザート  
Dessert

※表示価格はすべて税込みでございます。※All prices include 10% tax

※各コースは2名様よりご注文いただけます。※Our courses require a minimum of two persons ordering the same menu.

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する可能性があります。※Menus are subject to change without notice.

※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、予め係の者にお申し付けください。※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.

中国飯店

紫玉蘭

CHINA BARU SHIGYOKURAN