

# LUNCH COURSE

## 牡丹 PEONY

¥3,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Selected appetizers
点心五種盛り合わせ	紫玉蘭點心 Dim sum (5kinds)
鶏肉とカシューナッツの炒め	腰果鶏丁 Stir-fried dice cut chicken with cashew nuts
本日のチャーハン	即日美味炒飯 Today's fried rice
デザート	甜品 Dessert

## 木蓮 MAGNOLIA

¥6,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Selected appetizers
烏賊の翡翠炒め アンチョビのアクセント	碧綠炒鮮魷 Stir-fried calamari and green perilla, anchovies sauce
濃厚なカリフラワーのスープ ほくほく百合根と金華ハム	花椰菜百合根湯 Cauliflower soup with Lily bulb and Jinhua ham
北京ダック	北京脆鴨皮 Beijing roasted duck
黒酢スプタ	黒醋排骨 Sweet & Sour Pork
季節野菜の炒め	清炒時菜 Today's Vegetable Dish
栗と自家製サルシッチャのチャーハン	栗意式香肠炒飯 Homemade salsiccia and semi-dried tomatoes, chestnut Fried Rice
デザート	甜品 Dessert

## 蘭花 ORCHID

¥12,800

前菜盛り合わせ	前菜盆 Selected appetizers
蟹肉入りフカヒレスープ	蟹肉魚翅湯 Shark fin soup and crab meat
本日の鮮魚 爽やかな陳皮蒸し	清蒸陳皮鮮魚 Steamed Today's Fresh fish with dried orange peel flavor
北京ダック	北京脆鴨皮 Beijing roasted duck
新西蘭産 ミルクラムと 生落花生おおまさりの炒め クミンの香り	孜然鮮花生羊肉炒時蔬 Stir-fried Milk lamb and Raw peanuts with cumin flavor
季節野菜の炒め	清炒時菜 Today's Vegetable Dish
サルデーニャ産カラスミとセロリのチャーハン	烏魚子芹菜炒飯 Botargo and celery Fried Rice
デザート	甜品 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、予告なく変更する場合がございます。※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 BARI CHIGYOKEIRAN