

# ランチコース

6月8日～7月7日

11:30～14:00 (L.O.)

## そばコース

### 前菜三品盆

前菜三種盛り合わせ

### 肉汁煎鍋貼

肉汁たっぷり焼き餃子

### 各式的湯麺

下記より一種お選びください

A 担々香湯麺 (胡麻味)  
坦々麺

B 雪菜肉絲湯麺 (塩味)  
高菜入りザーサイと豚肉そば

C 魚香肉絲湯麺 (辛味)  
野菜と豚肉の辛味スープそば

D 炸醬麺 (甘味噌・汁なし)  
ジャージャー麵  
(肉味噌のせ和えそば)

E 香醋酸辣湯麺 (辛味) +550円  
重慶式酸味と辛味のスープそば  
(サンラータン麺)

F 葱油拌麺 (醤油味・汁なし)  
葱油和えそば

### 是日凍甜品

本日のデザート

¥2,750

## 飲茶コース

### 中国茶

下記より一種お選びください

A. 本山茶  
(ウーロン茶)

B. 菊潛茶  
(菊の花とプーアル茶)

C. 桂花茶  
(キンモクセイ紅茶)

### 前菜三品盆

前菜の盛り合わせ

### 点心五品盆

香港式揚げ蒸し点心五種

### 姜汁炒餅豚

もち豚の炒め  
旨み生姜ソース

### 厨師精選飯

本日のチャーハン

### 是日凍甜品

本日のデザート

¥4,180

## 北京ダックコース

(2名様より)

### 特選前菜盆

前菜四種盛り合わせ

### 港式二点心

香港式点心 二種

### 鮑絲酸辣湯

アワビの細切りと  
もずくの酸辣湯

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック

### 姜汁炒餅豚

もち豚の炒め  
旨み生姜ソース

### 鮑菇油麦菜

油麦菜と黒鮑茸のあっさり炒め

### 杏脯海鮮飯

海鮮と杏子のチャーハン

### 是日凍甜品

本日のデザート

¥6,600

## ふかひれスープコース

(2名様より)

### 前菜四品盆

前菜盛り合わせ

### 蒸点心二品

香港式点心 二種

### 香煎魚翅湯

焼きふかひれのスープ

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック

### 豉油皇蝦仁

海老の特製醤油ソース炒め

### 空心菜茭白

マコモ茸と空芯菜の炒め

### 橄欖菜炒飯

オリーブ菜と  
エシャロットの炒飯

### 是日凍甜品

本日のデザート

¥8,800

## 豪華壺煮コース

(2名様より)

### 精品五福盆

前菜盛り合わせ

### 厨師精選鮮

本日の海鮮料理

### 紅燒元壺翅

壺入りふかひれの煮込みスープ

### 北京脆鴨子

名物 北京ダック

### 通菜炒章魚

空芯菜と真だこのガーリック炒め

### 黒蒜煎和牛

和牛サーロインの  
熟成黒ニンニク炒め ミント添え

### 彩花穂炒飯

花穂紫蘇とホタテの卵白炒飯

### 是日凍甜品

本日のデザート

¥22,000

※表示料金より、別途10%のサービス料を頂戴いたします。  
※仕入れ状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。  
※アレルギーの食材やお好みのお料理がございましたら、ご相談ください。

# スペシャルランチコース

6月8日～7月7日

11:30～14:00 (L.O.)

Lunch Special  
14,300

## 前菜五福盆

前菜の盛り合わせ

## 香港鮮点心

本日の彩り香港点心

## 黒蒜燉上湯

香港風蒸しスープ  
熟成黒ニンニクの香り

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 翡翠炒魷魚

アオリイカの青じそ炒め

## 姜汁炒餅豚

もち豚の炒め  
旨み生姜ソース

## 浅蛸蛋白飯

あさりと卵白の炒飯  
あさり出汁のあんかけ

## 本日凍甜品

本日のデザート

¥14,300  
(¥13,000)

Lunch Special  
22,000

## 精品五福盆

前菜盛り合わせ

## 厨師精選鮮

本日の海鮮料理

## 紅焼元壺翅

壺入りふかひれの煮込みスープ

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 通菜炒章魚

空芯菜と真だこのガーリック炒め

## 黒蒜煎和牛

和牛サーロインの  
熟成黒ニンニク炒め ミント添え

## 彩花穂炒飯

花穂紫蘇とホタテの卵白炒飯

## 本日凍甜品

本日のデザート

¥22,000  
(¥20,000)

Lunch Special  
30,800

## 精品五福盆

前菜盛り合わせ

## 肝汁炒鮑魚

鮑の炒め肝ソース

## 薬膳仏跳牆

ふかひれ 鮑 なまこ すっぽん  
乾貨と薬膳の極上蒸しスープ

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 厨特製龍蝦

伊勢海老のお料理

## 噫汁煎和牛

和牛サーロインの炒め  
香港風うまみソースの香り

## 毛蟹烏魚飯

毛蟹あんかけ  
からすみの煮込み炒飯

## 本日凍甜品

本日のデザート

¥30,800  
(¥28,000)

Lunch Special  
44,000

## 特製六福盆

特選 前菜盛り合わせ

## 鵝肝焗龍蝦

伊勢海老の炒め  
フォアグラと黒胡椒のソース

## 干煎毛蟹翅

ふかひれの煎り焼き  
毛蟹と金華ハム出汁の極上とろみ仕立て

## 北京脆鴨子

名物 北京ダック

## 蠔油煮干鮑

干し鮑のオイスターソース煮込み

## 噫汁和牛脊

和牛フィレの炒め  
香港風うまみソースの香り

## 桜花蝦撈麵

桜えびとすじ青海苔の香港麵  
えび出汁の和えそば

## 本日凍甜品

本日のデザート

¥44,000  
(¥40,000)

※ こちらのコースは、お二人様より承ります。  
※ 仕入れ状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。

※ 表示料金より、別途10%のサービス料を頂戴いたします。  
※ アレルギーの食材やお好みのお料理がございましたら、ご相談ください。

# Lunch Course

June 8th to July 7th

11:30~14:00 (L.O.)

## Noodle Course (Weekday only)

### 前菜三品盆

Assorted 3 kinds of appetizers

### 肉汁煎鍋貼

Pan-fried dumpling

Please choose your favorite

#### A 担々香湯麵 (胡麻味)

Sesame soup noodle with hot ground pork

#### B 雪菜肉絲湯麵 (塩味)

Soup noodle with pickled cabbage and ground pork

#### C 魚香肉絲湯麵 (辛味)

Hot and spicy soup noodle with pork and vegetables

#### D 炸醬麵 (甘味噌)

Soupless noodle topped with ground pork sauce, sweet miso taste

#### E 香醋酸辣湯麵 (辛味) +550円

Hot and sour soup noodle

#### F 蔥油拌麵 (醬油味)

Soupless noodle, dressed with original soy sauce,

### 是日凍甜品

Dessert

¥2,750

## Dim Sum Course

### Chinese Tea

Please choose Chinese tea from the following.  
※One tea pot for one table.

#### A 本山茶 (Oolong Tea)

B 菊潛茶 (Chrysanthemum & Pu'er Tea)

C 桂花茶 (Fragrant Osmanthus Tea)

### 前菜三品盆

Selected 3 kinds of appetizers

### 点心五品盆

Assorted vegetable dim sum  
(5 kinds)

### 姜汁炒餅豚

Mochi pork stir-fried with savory ginger sauce

### 廚師精選飯

Today's fried rice

### 是日凍甜品

Dessert

¥4,180

## Beijing Duck Course (Available from 2 orders)

### 特選前菜盆

Selected 5 kinds of appetizers

### 蒸點心二品

Assorted dim sum (2 kinds)

### 鮑絲酸辣湯

Hot and sour soup with shredded abalone and mozuku seaweed

### 北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

### 姜汁炒餅豚

Mochi pork stir-fried with savory ginger sauce

### 鮑菇油麥菜

Youmai lettuce and black abalone mushroom stir-fried with light seasoning

### 杏脯海鮮飯

Seafood and apricot fried rice

### 是日凍甜品

Dessert

¥6,600

## Shark Fin Soup Course (Available from 2 orders)

### 特選前菜盆

Selected 5 kinds of appetizers

### 蒸點心二品

Assorted dim sum (2 kinds)

### 香煎魚翅湯

Pan-fried shark fin soup

### 北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

### 豉油皇蝦仁

Shrimp stir-fried with special soy sauce

### 通菜炒茭白

Water spinach and water bamboo stir-fried with garlic

### 橄欖菜炒飯

Chinese olive vegetable and shallot fried rice

### 是日凍甜品

Dessert

¥8,800

## Whole shark fin Course (Available from 2 orders)

### 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizers

### 廚師精選鮮

Today's seafood dish

### 紅燒元壺翅

Rich shark's fin in oyster sauce soup

### 北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

### 通菜炒章魚

Water spinach stir-fried with octopus and garlic

### 黑蒜煎和牛

Wagyu beef sirloin stir-fried with aged black garlic, served with mint

### 彩花穗炒飯

Scallop and egg white fried rice with shiso flower

### 是日凍甜品

Dessert

¥22,000

These courses require a minimum of 2 orders.

Prices include tax and are subject to a 10% service charge.

Menu items may change without prior notice depending on availability.

Please inform our staff if you have any food allergies.

# Lunch Course

June 8th to July 7th  
11:30~14:00 (L.O.)

Lunch Special  
14,300

Lunch Special  
22,000

Lunch Special  
30,800

Lunch Special  
44,000

## 前菜五福盆

Selected 5 kinds of appetizers

## 香港鮮點心

Assorted dim sum (3 kinds)

## 黑蒜燉上湯

Hong Kong style double-boiled soup with aged black garlic

## 北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

## 翡翠炒魷魚

Bigfin reef squid stir-fried with green perilla

## 姜汁炒餅豚

"Mochi" pork stir-fried with savory ginger sauce

## 淺蜆蛋白飯

Egg white fried rice with Asari clams in rich clam broth sauce

## 是日凍甜品

Dessert

¥2,750

## 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizers

## 廚師精選鮮

Today's seafood dish

## 紅燒元壺翅

Rich shark's fin in oyster sauce soup

## 北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

## 通菜炒章魚

Water spinach stir-fried with octopus and garlic

## 黑蒜煎和牛

Wagyu beef sirloin stir-fried with aged black garlic, served with mint

## 彩花穗炒飯

Scallop and egg white fried rice with shiso flowers

## 是日凍甜品

Dessert

¥4,180

## 精品五福盆

Selected 5 kinds of appetizers

## 肝汁炒鮑魚

Abalone stir-fried in liver sauce

## 藥膳佻跳牆

"Buddha Jumps Over the Wall" Soup  
Shark's fin and abalone, sea cucumber, softshell turtle

## 北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

## 廚特製龍蝦

Today's special spiny lobster dish

## 噏汁煎和牛

Wagyu sirloin stir-fried in aromatic Hong Kong sauce

## 毛蟹烏魚炒飯

Horsehair crab and mullet roe fried rice in rich thickened sauce

## 是日凍甜品

Dessert

¥6,600

## 特製六福盆

Selected 6 kinds of appetizers

## 鵝肝焗龍蝦

Spiny lobster stir-fried with foie gras and black pepper sauce

## 干煎毛蟹魚翅

Pan-fried shark's fin and hair crab in Kinka ham sauce

## 北京脆鴨子

Beijing Roasted Duck

## 蠔油煮干鮑

Dried abalone braised in oyster sauce

## 噏汁和牛里脊

Wagyu fillet stir-fried in aromatic Hong Kong sauce

## 櫻花蝦撈麵

Sakura shrimp and Suji-Aonori tossed noodles in spiny lobster broth

## 是日凍甜品

Dessert

¥8,800

These courses require a minimum of 2 orders.

Prices include tax and are subject to a 10% service charge.

Menu items may change without prior notice depending on availability.

Please inform our staff if you have any food allergies.