

市ヶ谷中国飯店 ランチコース

茉莉花

ジャスミン

Jasmin

¥3,850

三種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (3 kinds)

小海老のチリソース

Stir-fried shrimp with chili sauce

白身魚と春菊のトロみスープ

White fish and garland chrysanthemum soup

豚肉と春キャベツのピリ辛味噌炒め

Stir-fried pork and spring cabbage with hot miso sauce

牛肉とレタスのチャーハン

Fried rice with beef and lettuce

本日のデザート

Today's dessert

葵花

クエイファ

Sunflower

¥9,900

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

エビと春野菜のあっさり炒め

Stir-fried prawn and spring vegetables

蟹肉入りふかひれのスープ

Shark's fin soup with crab meat

北京ダック

Peking duck

牛肉と春菊のオイスターソース炒め

Stir-fried beef and garland chrysanthemum with oyster sauce

干し貝柱と卵白のあっさりチャーハン

Fried rice with dried scallops and egg white

本日のデザート

Today's dessert

蘭花

ランファ

Orchid

¥6,600

四種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (4 kinds)

さわらの上海チリソース

Stir-fried Spanish mackerel with Shanghai style chili sauce

干し貝柱と海鮮のスープ

Seafood soup with dried scallop

北京ダック

Peking duck

牛肉と春菊のオイスターソース炒め

Stir-fried beef and garland chrysanthemum with oyster sauce

叉焼とエビのチャーハン

Fried rice with roasted pork and shrimp

本日のデザート

Today's dessert

牡丹

ムーゲン

Peony

¥14,850

五種前菜の盛り合わせ

Selected appetizers (5 kinds)

ハマグリと春野菜のXO醬炒め

Stir-fried hard clam and spring vegetables with XO sauce

ふかひれと金華ハムの上湯蒸しスープ

Steamed special soup with "kinka" ham and shark's fin

・ふかひれの姿煮込み変更 +4,400円
Adding 4,400 yen for braised whole shark's fin

北京ダック

Peking duck

名物 黒酢の酢豚

Sweet and sour pork with black vinegar sauce

干し貝柱と卵白のあっさりチャーハン

Fried rice with dried scallops and egg white

本日のデザート

Today's dessert

●こちらのコースは、お二人様より承ります。
※Our courses are made to enjoy for two or more guests.
●アレルギーの食材や、お好みの料理がございましたら、ご相談下さい。
※Should you have any food allergies or special requests

●表示価格はすべて税込みで御座います。
※All prices include 10% tax.
●土曜・日曜・祝祭日は、別途10%のサービス料を頂戴しております。
※10% service charge will be added to your bill on Saturdays, Sundays and public holidays.