

# ランチコース

シュンラン

春蘭

税込 ¥4,400

前菜の四種盛り合わせ

*Selected appetizers (4kinds)*

エビの衣揚げ 梅マヨネーズソース

*Deep fried shrimp with Ume mayonnaise sauce*

本日の点心二種

*Today's two kinds of Dim sum*

広東白菜の自家製キノコXO醬炒め

*Stir-fried Cantonese cabbage with mushroom XO sauce*

松の実入り中国醤油のチャーハン

*Fried rice and pine nuts with Chinese soy sauce*

本日のデザート

*Today's dessert*

バイカ

梅花

税込 ¥9,900

前菜の五種盛り合わせ

*Selected appetizer (5kinds)*

上海蟹肉入り フカヒレスープ

*Shark's fin soup with Shanghai crab meat*

焼き立て 北京ダック

*Roasted beijing duck*

サンマと秋茄子の湯葉巻き揚げ

*Deep fried saury and Autumn eggplant wrap with Yuba*

信州ポークのガーリックバターソース炒め

*Stir-fried Shinshu pork and vegetables with garlic butter sauce*

信州和牛とレタスのチャーハン

*Fried rice with Shinsyu wagyu and lettuce*

本日のデザート

*Today's dessert*

シトウ

紫藤

税込 ¥7,700

前菜の五種盛り合わせ

*Selected appetizer (5kinds)*

大エビと旬野菜の旨辛炒め

*Stir-fried prawns with spicy sause*

焼き立て 北京ダック

*Roasted beijing duck*

長芋入り黒酢の酢豚

*Sweet and sour pork with black vinegar*

広東白菜と白靈茸の上湯ソース

*Superior broth sauce with Cantonese cabbage and Bailing mushrooms*

栗と銀杏入り

蓮の葉包みチャーハン

*Fried rice with Chestnuts and Ginkgo nuts, wapped in lotus leaf*

本日のデザート

*Today's dessert*

ボタン

牡丹

税込 ¥15,400

前菜の五種盛り合わせ

*Selected appetizer (5kinds)*

ホタテと旬キノコのクリームソース

*Scallops and seasonal mushrooms with cream sauce*

フカヒレの濃厚壺煮込み

*Rich braised shark's fin*

+6,600円でフカヒレの姿煮込みに変更

焼き立て 北京ダック

*Roasted beijing duck*

信州和牛の黒胡椒炒め

*Stir-fried Shinshu wagyu beef with black pepper sause*

紋甲イカと飛子のチャーハン

*Fried rice with squid and flying fish roe*

本日のデザート

*Today's dessert*

●コース料理は、お二人様より承ります。

※Courses can be enjoyed by parties of two or more.

●別途10%のサービス料を頂戴しております。

※ All prices 10% service charge will be added

●仕入れ状況により内容が変わることがございます、ご了承くださいませ。

※ This menu is 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、お申し付けくださいませ。

※ Should you have any food allergies or special requests