

# 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 (4 kinds)*

佐久鯉の上海式醤油仕立て

*Shanghai-Style "Saku" Carp in Soy Sauce*

干し肉入りそら豆と板春雨の煮込み

*Braised Fava Beans and Vermicelli with Dried Meat*

信州野菜の黒豆ミソ炒め

*Stir-fried seasonal Shinshu vegetables with Brack bean sauce*

細切り豚肉と野沢菜のつゆそば

*Soup noodles with shredded pork and nozawana pickles*

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 appetizers (5 kinds)*

干し貝柱入りフカヒレのスープ

*Shark Fin Soup with Dried Scallops*

焼き立て 北京ダック

*Roasted beijing duck*

皮付き豚バラ肉と干し高菜の柔らか蒸し

*Braised Pork Belly with Preserved Mustard Greens*

二種アスパラガスと黄ニラのあっさり炒め

*Lightly stir-fried yellow leek and two kind of asparagus*

桜エビチャーハン

*Fried Rice with Sakura Shrimp*

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 appetizers (5 kinds)*

大エビのスパイシー炒め

*Stir-Fried prawn with Spicy sauce*

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*

桜エビのせ旬野菜の上湯ソース

*Seasonal Vegetables with Sakura Shrimp in Superior Broth Sauce*

ホタルイカと菜の花のチャーハン

*Fried Rice with Firefly Squid and Rapeseed Blossom*

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)*

ホタテと野菜の青山椒炒め

*Stir-Fried Scallops and Vegetables with Green Sichuan Pepper*

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*

信州黄金シャモの黒ニンニクソース

*Shinshu "Shamo" Chicken with Black Garlic Sauce*

大葉と揚げシラスのせ飛子チャーハン

*Fried Rice with Tobiko, Crispy Whitebait, and Shiso Leaves*

本日のデザート

*Today's dessert*

●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