

# 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)*

エビと揚げ豆腐の煮込み

*Braised shrimp and fried tofu*

本日の点心二種

*Today's two kinds of Dim sum*

細切り豚肉と花ニラ、  
生キクラゲのあっさり炒め

*Light stir-fry of pork, flowering garlic chives, and fresh wood ear mushrooms*

鴨肉とレタスの麻辣炒飯

*Fried rice with duck and lettuce spicy sichuan-style*

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)*

海鮮とジュンサイ入り  
フカヒレの卵白スープ

*Shark's fin soup with seafood, "junsai" and egg white*

焼き立て 北京ダック

*Roasted beijing duck*

大エビの実山椒炒め

*Stir-fried prawn with green Japanese peppercorns*

信州黄金シャモと旬野菜の四川風からあげ

*Sichuan-style fried shinsyu golden shamo chicken with seasonal vegetables*

新ゴボウと信州和牛のサテ醬炒飯

*Fried rice with shinsyu wagyu, new burdock, and satay sauce*

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)*

ホタテと丸茄子のガーリック蒸し

*Garlic-steamed scallops and round eggplant*

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*

柳松茸と山東菜のあっさり炒め

*Stir-fried Yanagi matsutake mushrooms and shandong greens*

フレッシュグリーンピースと  
セセリの炒飯

*Fried rice with neck meat and fresh green peas*

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)*

アオリイカと花ニラの強火炒め

*Stir-fried "Aori" squid and chinese chives*

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*

新ゴボウと信州和牛の甘味噌炒めレタス包み

*Stir-fried shinsyu wagyu and new burdock in sweet miso, Served with lettuce wraps*

干し貝柱と卵白のチャーハン

*Egg white fried rice with dried scallops*

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