LUNCH COURSE

薫蘭（クンラン） コース

Fragrant Orchid course

お一人様 for one person ¥4,950税込（¥5,692税サ込）

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

～点心師による点心メインのコース～

鮮魚卡尔帕齐	鮮魚の中華風カルパッチョ 香味野菜ソース Chinese-style carpaccio with aromatic vegetable sauce
蒸点心三種	黒トリュフショーロンポー、もち米焼売、カボチャ入り蒸し餃子 Black truffle soup dumpling, Glutinous rice dumpling, Steamed pumpkin dumpling
炸点心二種	叉焼パイ、海老と黄ニラ入り春巻 Chinese pork bbq pie, Shrimp and yellow leek spring roll
苔条海鮮芋奶羹	海の幸と青海苔、里芋のとろみスープ Seafood with taro and green laver soup
清炒秋野菜	秋野菜のあっさり炒め Stir-fried seasonal vegetables
大良鴨粒炒飯	鴨肉入り中国たまり醤油のチャーハン Fried rice with duck meat flavored with Chinese dark soy sauce
双甜品	デザート二品 Hot and cold dessert
工芸茶	フラワーティー Flowering tea

料理の内容は食材の入手状況によって変わる場合があります。

The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients

雅竹（ガチク）　コース
Graceful Bamboo course

お一人様 for one person ¥7,150税込(¥8,222税サ込)
お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

～北京ダックの入ったリーズナブルなコース～

春秋四色冷盤	春秋式前菜四品盛り合わせ Four kinds of appetizer
時菜銀杏炒蝦球	大ぶり海老と銀杏、季節野菜のあっさり炒め Stir-fried shrimp with seasonal vegetables
上海康楽醋椒湯	上海式、海鮮黒酢入りサンラータン Shanghai-style hot and sour soup with seafood flavored with black vinegar
北京烤鴨子	春秋style　北京ダック Shunju style original Beijing duck
蘑菇醤炒魷魚猪頸肉	イカと豚トロのキノコソース炒め Stir-fried squid and pork in mushroom sauce
蒸点心二種	もち米焼売、カボチャ入り蒸し餃子 Glutinous rice dumpling, Steamed pumpkin dumpling
白湯雪菜蟹肉扒炒麺	蟹肉と高菜入り白湯あんかけ焼きそば Stir-fried noodles with crab meat and mustard greens topped with white broth starchy sauce
凍甜品	デザート Dessert

爽菊（ソウギク）　コース
Refreshing Chrysnthemum course

お一人様 for one person ¥9,900税込(¥11,385税サ込)
お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

～名物　壺入りフカヒレの醤油煮込みの入ったコース～

春秋四色冷盤	春秋式前菜四品盛り合わせ Four kinds of appetizer
菜宝醤蒸鮮魚	鮮魚の干し大根ソース蒸し Steamed fish with dried radish sauce
紅焼蘑菇元盅翅	壺入り 砕けフカヒレとキノコ入り濃厚醤油煮込み Braised shredded shark`s fin in rich dark soy sauce
北京烤鴨子	春秋style　北京ダック Shunju style original Beijing duck
蒸点心二種	黒トリュフショーロンポー、カボチャ入り蒸し餃子 Black truffle soup dumpling, Steamed pumpkin dumpling
干鍋松阪猪肉片	松阪ポークの四川式ピリ辛土鍋炊き Pot-grilled Matsusaka pork in Sichuan spicy sauce
生菜火腿炒飯	金華ハムとレタスのチャーハン Fried rice with Chinese hame and lettuce
凍甜品	デザート Dessert

かっこ内の金額については消費税・サービス料込の総表示額となります
The price in parentheses includes tax and service charge

料理の内容は食材の入手状況によって変わる場合があります。
The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients

雪梅（セツバイ） コース
Snow Plum course

お一人様 for one person ¥13,200税込(¥15,180税サ込)
お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.
～フカヒレ(小サイズ)の姿煮込みの入ったコース～

幸福五品盤	春秋式前菜五品盛り合わせ Special appetizer platter
鮑汁百花釀口磨	マッシュルームの海老すり身のせ、鮑ソースあんかけ Shrimp-stuffed mushroom topped with abalone starchy sauce
蟹黄小排翅	フカヒレ(小サイズ)の姿、蟹味噌煮込み Braised whole shark`s fin in crab meat roe sauce
北京烤鴨子	春秋style 北京ダック Shunju style original Beijing duck
蒜茸荷香蒸腐皮巻牛肉	骨付き牛カルビと巻き湯葉のガーリック蒸し Steamed bone-in beef ribs and dried rolled tofu skin with garlic
季節特別点心	フカヒレ入りスープ餃子 Soup dumpling filled with shark`s fin
韮黄鶏絲二面炒麺	鶏肉の細切りと黄ニラのあんかけかた焼きそば Stir-fried noodles with shredded chicken and yellow leeks topped with starchy sauce
凍甜品	デザート Dessert

悠久（ユウキュウ） コース
Eternal course

お一人様 for one person ¥17,600税込(¥20,240税サ込)
お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.
～土鍋入り毛鹿鮫フカヒレの醤油煮込みの入ったコース～

幸福六品盤	春秋式前菜六品盛り合わせ Special appetizer platter
芥末沙拉軟殻蟹	ソフトシェルクラブのサクサク揚げ、山葵マヨネーズ和え Deep-fried crispy soft-shelled crab dressed in wasabi-mayo sauce
砂鍋紅焼毛鹿散翅	土鍋入り 毛鹿鮫のフカヒレの上海式醤油煮込み Braised shredded shark's fin in soy sauce in an earthen pot 追加料金￥6,050-にて土鍋入りフカヒレの姿煮込みに変更できます。
北京烤鴨子	春秋style 北京ダック Shunju style original Beijing duck
蟹粉粉皮鶏球菌	鶏肉ときのこ、板春雨の蟹味噌煮込み Stewed chicken with mushrooms and flat glass noodles flavored with crab roe sauce
XO醤炒和牛西冷牛	和牛サーロインのXO醤炒め、スライス揚げ牛蒡かけ Stir-fried wagyu sirloin in XO sauce served with deep-fried burdock root
金湯九条葱生麺	九条葱のせあっさりスープ麺 Soup noodles topped with kujo green onions
凍甜品	デザート Dessert

かっこ内の金額については消費税・サービス料込の総表示額となります
The price in parentheses includes tax and service charge

料理の内容は食材の入手状況によって変わる場合があります。
The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients