

ランチコース

launch course

芍薬 Chinese peony

～点心コース～

6,800円 (税サ込)

アミューズ
Amuse

前菜3種盛り合わせ
3 kinds Small Appetizer per person

蟹肉と干し貝柱のスープ餃子
Steamed crab meat dumplings

選択点心6種
Selection 6 kinds Dim sum

本日の逸品料理
Today's recommended dishes

本日のお食事
Today's recommended Noodle or rice

デザート
Dessert

選択点心 Selection Menu

1グループ6種類の点心になります。
1group can choice 6kinds of dimsum

海老蒸し餃子
荀尖鮮蝦餃 Steamed shrimp dumplings

海老と豚肉のシュウマイ
鮮蝦燒賣皇 Steamed pork and shrimp dumplings

海老春巻き
鮮蝦炸春卷 Shrimp spring rolls

チャーシュー入り蒸しまんじゅう
蠔油叉燒包 Grilled pork buns

小籠包
灌湯小籠包 Steamed shanghai dumplings

湯葉包み牡蠣ソース蒸し
蠔油鮮竹卷 Steamed vegetable rapped in bean card with oyster sauce

黄ニラ入り湯葉の煎り焼き
韭黃煎竹卷 Pan fried chives and vegetable in bean card

海老入り揚げ餃子
沙律明蝦角 Deep-fried Shrimp dumplings

鶏肉入り中華ちまき
糯米珍珠鶏 Lotus leaf wrapped sticky rice

スペアリブの黒豆味噌蒸し
豉汁蒸排骨 Steamed spare ribs with Black Bean

蟹肉とパクチー蒸し餃子
蟹肉香菜餃 Steamed crab meat dumplings with coriander

大根もち
醋味蘿蔔糕 Pan-fried radish cakes

海老入りもち米揚げ餃子
安蝦咸水角 Deep fried glutinous dumplings with prawn and vegetables

海老とニラの蒸し餃子
蝦蓉韭菜餃 Shrimp and chives dumplings

冬華

Limited Special Plan

20,000円(税サ込)

期間限定コース
12/22～1/4

アミューズ
Amsue

前菜5種盛り合わせ
5 kinds Small Appetizer per person

鮑と浮き袋 乾燥花椎茸のとろみスープ
Abalone, Mackerel, and Dried Shiitake Mushroom Thick Soup

北京ダック
Peking Duck

活けオマール海老の葱生姜炒め
Live Lobster Stir-fried with Green Onion and Ginger

和牛ロースのオイスターソース炒め
Stir-fried Beef with Oyster Sauce

衣笠草の燕の巣詰め～上海蟹肉のあんかけ～
Shrimp-stuffed Bird's Nest Mushrooms with Shanghai Crabmeat Sauce

自家製干し肉と中国ソーセージの土鍋ご飯
Homemade Dried Meat and Chinese Sausage in a Clay Pot

デザート
Dessert

※コースラストオーダー 14:00 Course lastorder 14:00

※ランチタイム限定 ※2名様からのご注文になります。※Lunch time only ※Minimum order of 2 persons.

※メニューの金額は税込みサービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。

※The menu is included 13% service charge Contents of the menu may be changed with purchasing conditions

冬華

Limited Special Plan

期間限定の特別コース
12月22日～1月4日



※2名様からのご注文になります。※Minimum order of 2 persons.

※コースラストオーダー ランチ14:00 ディナー20:00 ※Course lastorder lunch 14:00 dinner20:00

※メニューの金額は税込み、サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。

※The menu prices include 13% tax and service charges. Contents may charge depending on the availability ingredients.

メニュー menu

20,000円(税サ込)

アミューズ
今天好小菜
Amuse

前菜5種盛り合わせ
名厨前菜五拼盤
5 kinds Small Assorted seasonal Appetizer

鮑と浮き袋 乾燥花椎茸のとろみスープ
鮑魚花膠冬菇羹
Abalone, Mackerel, and Dried Shiitake Mushroom Thick Soup

北京ダック
廣東式北京鴨
Peking Duck

活けオマール海老の葱生姜炒め
薑葱炒波士頓龍蝦
Live Lobster Stir-fried with Green Onion and Ginger

和牛ロースのオイスターソース炒め
蠔油炒和牛條
Stir-fried Beef with Oyster Sauce

衣笠茸の燕の巣詰め～上海蟹肉のあんかけ～
蟹粉扒竹笙官燕卷
Shrimp-stuffed Bird's Nest Mushrooms with Shanghai Crabmeat Sauce

自家製干し肉と中国ソーセージの土鍋ご飯
臘味煲仔飯
Homemade Dried Meat and Chinese Sausage in a Clay Pot

デザート
是日甜品
Dessert

中國料理
跳龍門