

# 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

筍尖鮮蝦餃 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

蠔油叉焼包 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

韭黄煎竹卷 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

蟹肉青菜餃 Steamed crab meat dumplings with coriander

大根もち

腊味蘿蔔糕 Pan-fried raddish 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  
Amuse

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

衣笠茸の燕の巣詰め ～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 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% sunvice charge Contents of the menu may be changed with purchasing cond itions

# 冬 華

## Limited Special Plan

期間限定の特別コース  
12月22日～1月4日



## 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  
薑蔥炒波士頓龍蝦  
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～  
蟹粉扒竹筍官燕卷  
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

※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 last order lunch 14:00 dinner 20:00

※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 change depending on the availability of ingredients.