

ランチコース launch course

茉莉

Jasmine

5,000円 (税サ込)

平日限定

前菜

Appetizer

本日の蒸し点心2種
Today's recommended Dim sum

本日のお料理
Today's recommended dishes

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

デザート

Dessert

白虎

Bai hu

10,000円 (税サ込)

前菜盛り合わせ

Appetizer

地ハマグリの黒豆ソース蒸し
～香港スタイル～
Steamed shell fish with blackbeans sauce

季節の蒸しスープ

Today's steamed soup

海老とツブ貝・青海苔の強火炒め
Stir fried scallop and seaweed

牛バラ肉とカブの柔らかか煮
Stewed beef dish

海老ワンタン麺
～釜揚げ桜海老スープ仕立て～
Chelly shrimp and dumplings soup noodle

杏仁豆腐・デザート
Almond jelly & sweets

朱雀

Zhu que

16,000円 (税サ込)

季節の前菜盛り合わせ

Appetizer

蟹肉・蟹卵とコニッシュジャックの炒め
～中華クレープ包み～
Stir fried crab meat and egg with fish fin

ツバメの巣・飾り大根・干し貝柱の
蒸しスープ
Scallop and chicken's steamed soup with bird's nest

ミルクの天ぷら ～青海苔風味～
Deep fried seaweed with milk

活オマール海老の姿蒸し
～発酵唐辛子仕立て～
Steamed lobster with spicy sauce

ウェルシュラム肉の煎り焼き
甘鯛の松笠仕立て ～鎮江黒酢ソース～
Pan fried lamb with black vinegar sauce

桜海老の煮込み麺 ～海老ワンタン添え～
Cheely shrimp and dumpling's soup noodle

マンゴープリン・季節のデザート
Mango pudding & Sweets

※2名様からのご注文になります。

※ラストオーダー14:00

※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 is included 13% sunvice charge Contents of the menu may be changed with purchasing cond itions