ランチ限定!! 点心・広東料理プラン

~本場点心師が作り上げる手作りの香港スタイル点心と広東料理~



選択点心 Selection Menu

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

鮮蝦焼賣皇 Steamed pork and shrimp dumplings

海老春巻き

鮮蝦炸春巻 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

蠔油鮮竹巻 Steamed vegetable rapped in bean card with ovster sauce

黄ニラ入り湯葉の煎り焼き

菲黄煎竹巻 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

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

蝦蓉韮菜餃 Shrimp and chives dumplings

勺藥 Chinese peony

6,800円(税サ込)

アミューズ

今天好小菜 Amuse

前菜3種盛り合わせ

前菜三拼盤

3 kinds Small Appetizer per person

蟹肉と干し貝柱のスープ餃子

蟹肉瑶柱灌湯餃

Steamed crab meat dumplings

選択点心6種

選択六種点心

Selection 6 kinds Dim sum

本日の逸品料理

是日料理

Today's recommended dishes

本日のお食事

是日麺飯

Today's recommended Noodle or rice

デザート

甜品

Dessert

跳龍門ランチ プラン

~平日期間限定の特別メニュー~(10月1日∼12月22日)



茉莉 Jasmine

4,200円 (税サ込)

2種前菜の盛り合わせ 前菜二拼盤

2 kinds Small Appetizer per person

本日の点心2種 是日二種點心 Today's recommended 2 kinds Dim sum

> 本日の逸品料理 是日料理 Today's recommended dishes

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

本日のチャーハン

Today's recommended Fried rice \mathcal{R} if Or

金華ハムスープのつゆそば

Choryumon special soup noodles with dry cured ham

デザート 甜品 Dessert

ランチ平日web限定!! 広東料理プラン

~跳龍門の手作り期間限定お土産付きのプラン~

(10月1日~12月22日)



お土産付き くるみの飴炊き・厳選中国茶葉

桂花 Osmanthus

5,000円(税サ込)

前菜盛り合わせ ~彩り中華6種~

前菜六拼盤 6 kinds Small Appetizer per person

跳龍門特選 薬膳スープ ~補気養生湯~

> 薬膳湯 medicinal soup

手作り3種点心 ~香港点心師特選~

> 是日点心三種 3 kinds Dim sum

澄ましスープのあっさりつゆそば ~金華スープ仕立て~

上湯麺

Choryumon special soup noodles with dry cured ham

デザート・焼き菓子

甜品·季節好点心 Dessert

ランチコース

launch course

茉莉 Jasmine ~平日期間限定~ (10月1日~12月22日)

4,200円 (税サ込)

2種前菜の盛り合わせ 2 kinds Small Appetizer per person

本日の点心2種 Today's recommended 2 kinds Dim sum

> 本日の逸品料理 Todav's recommended dishes

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

金華スープのつゆそば Choryumon special soup noodles with dry cured ham 又は or

> 本日のチャーハン Today's recommended Fried rice

> > デザート Dessert

桂花 Osmanthus 〜期間限定お土産付きプラン〜 (10月1日〜12月22日)

5,000円 (税サ込)

前菜盛り合わせ 〜彩り中華6種〜 6 kinds Small Appetizer per person

> 特選 薬膳スープ 〜補気養生湯〜 medicinal soup

手作り3種点心 ~香港点心師特選~ 3 kinds Dim sum

澄ましスープのあっさりつゆそば 〜金華スープ仕立て〜

Choryumon special soup noodles with dry cured ham

デザート Dessert

> お土産 souvenir

勺薬 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