

LUNCH COURSE

「令和」特別コース



4,500 (税込) 二名様より承ります



- 山海四併盆 四種前菜の盛り合わせ
Four Assorted Appetizers
- 魚翅湯 本日のフカヒレスープ
Braised Shark's Fin Soup
-  両味雙鮮 天然海老のチリソースと鮮魚の卵白ソース掛け 紅白盛り合わせ
Prawns in Red Chilli Sauce and Fresh Fish in Egg White Sauce
-  麻婆豆腐配白飯 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice
- 鴛鴦甜品 デザート二種盛り合わせ
Assorted Desserts



ビジネス“Light”コース

3,000 (税込) 二名様より承ります

- 山海三併盤 海の幸、山の恵みの三種前菜盛り合わせ
Three Assorted Appetizers
- 春筍蔬湯 春たけのこと春野菜のスープ
Spring Bamboo shoots and Seasonal Vegetable Soup
-  辣子鶏片 鶏肉と春野菜の唐辛子炒め
Stir-fried Chicken and Spring Vegetable with Sichuan Chilli
-  麻婆豆腐配白飯 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice
- 即日甜品 本日のデザート
Dessert of the Day



四川コース

4,000 (税込) 二名様より承ります

- 山海四併盤 海の幸、山の恵みの四種前菜盛り合わせ
Four Assorted Appetizers
- 春筍魚翅 フカヒレと春たけのこのスープ
Shark's Fin and Spring Bamboo Shoots Soup
- 旬菜肉片 豚肉と春野菜の炒め
Stir-fried Pork and Spring Vegetable
-  黄灯笼鱈 さわらの揚げ物 ~黄唐辛子ソース~
Deep-fried Spanish Mackerel with Yellow Pepper Sauce
-  麻婆豆腐配白飯 或捲芯菜炒飯 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
又は 春キャベツと腸詰め炒飯
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice or Fried Rice with Spring Cabbage and Sausage
- 鴛鴦甜品 デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

成都コース

6,000 (税込) 二名様より承ります

- 山海五併盤 海の幸、山の恵みの五種前菜盛り合せ
Five Assorted Appetizers
- 蟹粉魚翅湯 フカヒレと蟹肉のスープ
Shark's Fin and Crab Meat Soup
- 龍井蝦仁 天然海老と春野菜の炒め~龍井茶風味~
Stir-fried Prawns and Seasonal Vegetable with Chinese Tea Leaves
- 即日点心 蒸し点心三種
Today's 3Kind of Dim Sum
-  宮保牛肉 牛肉とピーナッツの唐辛子炒め
Stir-fried Beef with Dried Chilli and Nuts
-  麻婆豆腐膳 或捲芯菜炒飯 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス
又は 春キャベツと腸詰め炒飯
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice or Fried Rice with Spring Cabbage and Sausage
- 鴛鴦甜品 デザート盛り合わせ
Assorted Desserts

表示価格にサービス料10%を加算させていただきます。別途、八宝茶代としてお一人様310円を頂戴いたします。
10% service charge are added to the price. ¥310 for Eight Treasure Tea are charged per a person.