LUNCH COURSE

重慶コース

8,000 (稅込)

2名様より承ります

山海五併盆 海の幸、山の恵みの五種前菜盛り合わせ

Five Assorted Appetizers

蟹肉とフカヒレのスープ 蟹粉魚翅湯

Shark's Fin and Crab Meat Soup

分分分 歌楽山蝦仁 海老の重慶唐辛子炒め Stir Fried Prawns却 with Dried Chillies

インゲン豆の老四川炒め

Stir Fried French Beans with Minced Meat

国産牛の四川豆板醤炒め

/////麻婆豆腐膳 麻婆豆腐と継承米 氏郷(会津産コシヒカリ)

又は 大葉と梅干しチャーハン

Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice or Fried Rice with Perilla Leaves and Pickled Plums

甜 デザート盛り合わせ

「令和」特別コース

5,000 (稅込)

2名様より承ります

山海四併盆 海の幸、山の恵みの四種前菜盛り合わせ

Four Assorted Appetizers

湯 本日のフカヒレスープ 翅

Today's Braised Shark's Fin Soup

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

麻婆豆腐と継承米 氏郷 (会津産コシヒカリ)

Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice

甜 デザート盛り合わせ Assorted Desserts

平日限定 楽山コース

3,000 (税込)

2名様より承ります

海の幸、山の恵みの三種前菜盛り合わせ 山海三拼盆

ゴーヤと豚肉、玉子の炒め 苦瓜肉蛋

初夏の彩り野菜とイカの炒め

麻婆豆腐と継承米 氏郷(会津産コシヒカリ)

本日のデザート 甜 Today's Desserts

四川コース

4,000 (税込)

2名様より承ります

海の幸、山の恵みの四種前菜盛り合わせ

Four Assorted Appetizers

茗荷のスープ 茗 荷 羹 湯

Japanese Ginger Soup

豚肉と初夏野菜の炒め

Stir Fried Pork and Early Summer Vegetables

→清 蒸 炸 魚 白身魚の揚げ物 ~青唐辛子ソース~ Deep Fried Fish with Green Pepper Sauce

かかか 麻婆豆腐配白飯 麻婆豆腐と継承米 氏郷(会津産コシヒカリ) 又は 大葉と梅干しのチャーハン

Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice or Fried Rice with Perilla Leaves and Pickled Plums

甜 デザート盛り合わせ

成都コース

6.000 (税込)

2名様より承ります

海の幸、山の恵みの五種前菜盛り合わせ 山海五拼盆

Five Assorted Appetizers

三種具材とフカヒレのスープ 三絲魚翅湯

海老と季節野菜の唐辛子炒め Stir Fried Prawns and Seasonal Vegetables with Chillies

点心2種盛り合わせ 即目点心 Two Kinds of Dim Sum

トマトと牛バラ肉の煮込み Braised Beef Boneless Ribs and Tomatoes 西紅柿牛腩

///// 麻婆豆腐膳 或梅香炒飯

麻婆豆腐と継承米 氏郷(会津産コシヒカリ) 又は 大葉と梅干しのチャーハン

Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice or Fried Rice with Perilla Leaves and Pickled Plums

甜 デザート盛り合わせ

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.

