

LUNCH COURSE

四川コース

3,500 (税込 3,780)

二名様より承ります

山海四拼盆 海の幸、山の恵みの四種冷菜盛り合せ
Four Assorted Appetizers

干貝魚翅湯 フカヒレと干し貝柱のスープ
Braised Shark Fin and Dried Scallop Soup

清蒸鮮魚 鮮魚の蒸し物
Steamed Seasonal Fish

 魚香肉片 沖縄産キビまる豚と新じゃがの四川風炒め
Stir Fried Kibimaru Pork and Potato in Si Chuan Style

 麻婆豆腐配白飯
或桜花蝦炒飯 四川豆花飯荘 麻婆豆腐とライス または 桜海老のチャーハン
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice or Sakura Shrimp Fried Rice

甜點心盆 デザート2品盛り合わせ
Duo Sweet Combination

上記税込価格に別途、八宝茶代としてお一人様278円(税込300円)とサービス料10%を加算させていただきます。
Tax included. An additional ¥300- of Eight Treasure Tea per person and 10% service charge will be added.

樂山コース

2,800 (税込 3,024)

二名様より承ります

山海三拼盆 三種前菜盛り合わせ
Three Assorted Appetizers

海苔蔬菜湯 アーサと野菜のスープ
Seaweed and Vegetable Soup

桜花蝦炒青菜 桜海老と青菜の炒め
Stir-fried Seasonal Vegetable and Sakura Shrimp

 魚香肉片 沖縄産キビまる豚のニンニク黒酢炒め
Stir Fried Kibimaru Pork and Garlic with Black Vinegar 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

杏仁豆腐 特製杏仁豆腐
Almond Jelly

成都コース

5,500 (税込 5,940)

二名様より承ります

山海五拼盆 海の幸、山の恵みの五種冷菜盛り合せ
Five Assorted Appetizers

精選點心三品 厳選點心3種
Dim Sum Combination of Three

 魚香牛肉片 国産牛のニンニク黒酢炒め
Stir Fried Domestic Beef and Garlic with Black Vinegar Sauce

 野山椒鮮貝 帆立貝の野山椒風味
Braised Scallop with Wild Sichuan Pepper

 麻婆豆腐配白飯
或四川豆花炒飯 麻婆豆腐御膳 または 四川豆花チャーハン
Braised "Tofu" and Minced Beef in Chilli Sauce Served with Rice or Sichuan Fried Rice

滋養魚翅燉湯 フカヒレ入り滋養蒸しスープ
Double Boiled Shark Fin Soup

甜點心盆 甜點心盛り合わせ
Assorted Sweet Dim Sum Combination

上記税込価格に別途、八宝茶代としてお一人様278円(税込300円)とサービス料10%を加算させていただきます。
Tax included. An additional ¥300- of Eight Treasure Tea per person and 10% service charge will be added.

