

Special Set

芙 ふよう 蓉

- FUYO -

お一人様 3,850円



※写真は一例でございます。

季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizer

※

ふかのひれとトマトのサンラースープ

Braised shark's fin and tomato (Hot and sour)

小麦

角切り牛フィレ肉のステーキ、黒酢とオニオンのソース、

小麦・落花生

サラダとともに

Sautéed beef fillet with salad (Black vinegar and onion sauce)

白身魚と鮑の檸檬塩麴蒸し

Steamed fish and abalone (Lemon and KOJI)

小麦・落花生

本日のお食事

Noodles or Rice

※

デザートの盛り合わせ

Dessert

※

※印の特定原材料は係の者にお尋ねください

表示価格は税込です。
tax included

Lunch Set

季節のランチセット Seasonal Lunch



Aセット 2,310円

鹿児島産

黒豚ロースの酢豚

小麦・落花生

Sweet Sour Pork

季節の前菜盛り合わせ

※

季節のスープ

※

ご飯 香の物

※

やわらか杏仁豆腐

乳

Appetizer, Soup, Rice, Pickles, Dessert



Bセット 2,310円

海老と茄子の

上海風チリソース煮

卵・小麦・落花生・えび

Sautéed shrimp and eggplant
(Chili sauce)

季節の前菜盛り合わせ

※

季節のスープ

※

ご飯 香の物

※

やわらか杏仁豆腐

乳

Appetizer, Soup, Rice, Pickles, Dessert

PLUS 1 お食事にプラスワンの点心

・春巻 (卵・小麦・落花生) 1本 363円

・餃子 (小麦・落花生) 2個 484円

・蟹焼売 (小麦・かに) 2個 484円

・蒸し点心三種 (※) 660円

ご飯のおかわりは係りの者にお申しつけ下さい。
Please have another rice serving