

平日限定
ランチセット

牡丹

3,500円 (税込3,850円)

- 前 菜 本日の前菜の盛り合わせ
スープは次の2種からお選び下さい。
- 例 湯 ① 本日の蒸しスープ
② ふかのひれのスープ (+1,300円(税込1,430円))
- 主 菜 主菜は次の4種からお選び下さい。
① 調理長のスペシャリテ ※内容は係りの者がご説明いたします。
② 鹿児島産黒豚の酢豚
③ 牛肉と彩り野菜の細切り辛味炒め
④ 白身魚と夏野菜の青山椒炒め
- お食事 ご飯 または お粥 または マントウ
または 炒飯 (+500円(税込550円)) 季節の香の物
- 本日のデザート
甜 点 心

+800円 (税込 880 円) で、北京ダックをご用意します。

桂 花

2,500円 (税込2,750円)

- サラダ 本日のサラダ
- 例 湯 スープは次の2種からお選び下さい。
① 本日の蒸しスープ
② ふかのひれのスープ (+1,300円(税込1,430円))
- 主 菜 主菜は次の3種からお選び下さい。
① 牛肉と彩り野菜の細切り辛味炒め
② 鹿児島産黒豚の酢豚
③ 白身魚と夏野菜の青山椒炒め
- お食事 ご飯 または お粥 または マントウ
または 炒飯 (+500円(税込550円)) 季節の香の物

+800円 (税込 880 円) で、北京ダックをご用意します。

お食事のおかわりはご自由にお申しつけ下さい。

ランチコース

芙蓉

5,500円 (税込 6,050円)

前 菜 季節の前菜盛り合わせ

主 菜 冬瓜のふかのひれ湯葉あんかけ

海老と牛肉のサーティー醬炒め

釜焼き北京ダック、
ずわい蟹と蓴菜のハーブサラダ添え

お 食 事 翡翠色のスープ麺

甜 点 心 本日のデザート ※お好みの物をお選び下さい。

- ① 調理長のおすすめ
- ② フルーツ入り杏仁豆腐
- ③ タピオカのココナッツミルク