

平日限定ランチセット

## 牡丹

3,800円(税込4,180円)

前 菜 本日の前菜の盛り合わせ

例 湯 スープは次の2種からお選びください。

① 本日の蒸しスープ

② ふかのひれのスープ(+1,500円(税込1,650円))

主 菜 主菜は次の4種からお選びください。

① 黒豚の酢豚

② 海老と茄子の特製チリソース煮

③ 豚肉と黄にらとセロリーの細切り炒め

④ 今月の調理長のおすすめ料理 ※内容は係りの者がご説明いたします。

お 食 事 ご飯 または お粥 または 炒飯(+700円(税込770円))

季節の香の物

甜 点 心 本日のデザート

+1,200円(税込1,320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ください

平日限定ランチコース

## 芙蓉

6,000円 (税込6,600円)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 ふかのひれと野菜のスープ  
海老といかのチリソース煮  
牛フィレ肉のカットステーキ、  
温野菜とマントウ添え
- お 食 事 牛肉と高菜のガーリック炒飯
- 甜 点 心 フルーツたっぷりの杏仁豆腐

和牛と北京ダックのコース

## 明珠

8,000円 (税込 8,800円)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 ふかのひれと蓴菜と冬瓜のスープ  
黒毛和牛の香港風甘味噌炒め  
釜焼き北京ダックと鱸<sup>すずき</sup>のさくさく揚げ
- お 食 事 牛肉と高菜のガーリック炒飯
- 甜 点 心 タピオカとグレープフルーツの  
マンゴーミルク



サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます

活け鮑と黒毛和牛のコース

## 瑪 瑙

10,000円 (税込 11,000円)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 たっぷりふかのひれと蟹と冬瓜の煮込み  
活け鮑と大海老の発酵唐辛子炒め  
黒毛和牛のカットステーキ、温野菜とマントウ添え
- お 食 事 牛肉と高菜のガーリック炒飯
- 甜 点 心 フルーツたっぷりの杏仁豆腐

調理長のおすすめコース

## 翡 翠

12,000円 (税込 13,200円)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 主 菜 吉切鮫の尾びれと冬瓜の煮込み  
黒毛和牛の香港風甘味噌炒め  
釜焼き北京ダック  
白身魚の特製XO醬蒸し
- お 食 事 麻婆豆腐かけご飯
- 甜 点 心 タピオカのマンゴーミルク、ココナッツアイス添え

「ふかのひれ、活け鮑、北京ダックのコース」宝珠15,000円(税込16,500円)もごさいます。