

お昼の美食コース

RIKA

李花

7,000 (税込 7,700)

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

新派沙律海鮮	海の幸と彩り野菜のディップサラダ <i>Seafood and vegetables dip salad</i>
春華蔬菜羹	野菜ともち麦のスープ <i>Vegetable and sticky barley soup</i>
粵式炒芹菜海鮮	海老とあおりいかとセロリーの広東風炒め <i>Stir-fried shrimp, squid and celery</i>
香煎和牛肉鬆	黒毛和牛フィレ肉の寄せ焼き <i>Grilled Wagyu</i>
櫻蝦魚湯麵	駿河湾産桜海老の魚介スープ麵 <i>Sakura Shrimp seafood soup noodles</i>
鮮果鮮奶豆腐	やわらか杏仁、ジュレとフルーツ添え <i>Soft almond jelly with fruit</i>
黒熟烏龍茶	黒熟烏龍茶 <i>Black oolong tea</i>

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

お昼の贅沢コース

KOURAN

光 蘭

9,000 (税込 9,900)

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

精美彩盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
酸菜蟹肉魚翅羹	ずわい蟹とふかのひれと発酵野菜のスープ <i>Snow crab, shark's fin and fermented vegetable soup</i>
春 XO 醬炒双鮮	大海老と名古屋コーチンの春XO醬炒め <i>Stir-fried prawn and chicken(XO sauce)</i>
紅醋漿果肉	黒豚の赤酢酢豚 <i>Sweet and sour pork with red vinegar</i>
櫻蝦魚湯麵	駿河湾産桜海老の魚介スープ麵 <i>Sakura shrimp seafood soup noodles</i>
豆沙西米奶露	小豆とタピオカのココナッツミルク <i>Coconut milk with tapioca, red beans</i>
黒熟烏龍茶	黒熟烏龍茶 <i>Black oolong tea</i>

サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.