Lunch Set Yusai

ゆうさい

遊彩 4,950

季節拼盤 季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

自選湯菜 スープ。下記よりお選びください。

Please choose soup

1. 牛すね肉と野菜の満壜香 牛肉満壜香 Steamed soup with beef

- 2. 鶏肉と牛アキレス腱と野菜の燉湯 ^{遊彩燉湯} Steamed soup with chicken and beef tendon
- 3. ふかのひれのスープ 紅焼魚翅 Shark fin soup

自選海鮮菜 海鮮料理 下記よりお選びください。

Please choose seafood dish

- 1. 桜海老と湯葉と豆腐の煮込み 櫻蝦竹皮豆腐 Braised tofu with shrimp
- 2. 白身魚の強火蒸し、香味醬油風味 清蒸魚 Steamed fish

自選肉菜 肉料理 下記よりお選びください。

Please choose meat dish

1. **酢豚** 糖醋里脊 Sweet sour pork

2. 鶏肉のさくさく揚げ、香味ソース 油淋鶏 Fried chicken (Salty sweet sauce)

粥或白飯·鹹菜 お粥 またはご飯・香の物

Porridge or Rice / Pickles

※プラス 550円で炒飯に変更できます。

※可以換成炒飯550日元。

*You can change it to fried rice for an additional 550 yen.

雪糕草苺杏仁茶 ココナッツアイスとフルーツのいちご杏仁ミルク

Strawberry almond milk with coconut ice cream and fruit

Lunch Set Kyoka

きょうか

杏花 3,410

什錦拼盤 前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

soup

鮮 蝦 焼 売 海老焼売

Shaomai with shrimp

自選主菜 季節のお料理 下記よりお選びください。

Please choosel dish

1. 酢豚

糖醋里脊 Sweet sour pork

2. 桜海老と湯葉と豆腐の煮込み 櫻蝦竹皮豆腐 Braised tofu with shrimp

3. 牛肉とキャベツの回鍋肉 回鍋牛肉 Twice cooked beef

粥或白飯·鹹菜 お粥またはご飯・香の物

Porridge or Rice / Pickles

応時甜点 本日のデザート

Today's dessert

Lunch Course Suigyoku

すいぎょく

翠玉 7,150

精美彩盤 季節の前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

魚唇蟹肉羹 ふかのえんがわとずわい蟹のスープ

Shark's fin and snow crab soup

春XO醬炒双鮮 海老といかの強火炒め、春の自家製XO醬で

Sautéed shrimp and squid with XO sauce

香煎五花肉 金華豚の煎り焼き、マントウ添え

Sautéed Jinhua pork with steamed bun

応 時 麺 飯 本日のお食事

Today's meal

美人杏仁豆腐 コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツジュレ

Almond jelly with fruit jelly

平日限定 Lunch Set

けいか

桂花 2,750

什 錦 拼 盤 前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

例 参節のスープ

soup

自選主菜 季節のお料理 下記よりお選びください。

Please choosel dish

1. 酢豚

糖醋里脊 Sweet sour pork

- 2. 桜海老と湯葉と豆腐の煮込み 櫻蝦竹皮豆腐 Braised tofu with shrimp
- 3. 調理長のおすすめランチ

厨師推薦菜 Chef's Recommendation

粥或白飯·鹹菜 お粥またはご飯・香の物

Porridge or Rice / Pickles

豆沙西米奶露 小豆とタピオカのココナッツミルク

Coconut milk with tapioca and red beans