

大観苑ランチコース

(本コース内容は 5 月 31 日まで)

中華風サラダ

Green Salad

ふかひれ入り五目スープ

Mixed Soup with Shark's Fin

小海老のあっさり炒め

Stir-fried Prawns with Vegetables

飲茶二種

Two Kinds of Dumplings

牛肉とピーマンの細切り炒め

Stir-Fried Shredded Beef with Green Pepper

鶏肉入りチャーハン

Fried Rice with Chicken

ブルーベリー入りココナッツミルク

Coconut Milk with Blueberries

1 名さま **¥8,000** per person
(2 名さまより minimum 2 persons)

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special preferences

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。The above menu is subject to change without prior notice.

華

(本コース内容は 5 月 31 日まで)

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

ふかひれスープ芙蓉仕立て

Shark's Fin Soup with Eggs

小海老のピリ辛炒め

Stir-fried Prawns in Chili Sauce

北京ダック

Roast Peking Duck Skin

白身魚の煎り蒸し

Steamed Fish

牛肉あんかけ焼きそば

Fried Noodles Topped with Beef and Starchy Sauce

杏仁豆腐 レモン風味

Cold Almond Jelly (Lemon Flavor)

1 名さま **¥13,200** per person
(2 名さまより minimum 2 persons)

ふかひれ姿煮ランチ

前菜盛り合わせ

Assorted Appetizers

飲茶二種

Two Kinds of Dumplings

ふかひれ姿煮 花巻添え

Braised Whole Shark's Fin Served

北京ダック

Roast Peking Duck Skin

水餃子入りスープ

Chinese Dumpling Soup

シーフードと叉焼入り X.O. 醬チャーハン

Fried Rice with Seafood and B.B.Q. Pork in X.O. Sauce

*** デザートプレート ***

タンユエン

杏仁プリン・エッグタルト・胡麻あん団子の湯圓 バニラ風味

Cold Almond Jelly (extra soft), Egg Tart,

Tangyuan (Sweet Sesame Paste-filled Dumpling in Warm Vanilla syrup)

¥20,000

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special preferences

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。The above menu is subject to change without prior notice.

CHEF'S LUNCH

小前菜 2 種

Two Kinds of Appetizers

今週のお料理 3 種盛り合わせ

Assorted Three Kinds of Weekly Dishes

選べる麺・飯

Please choose one dish from below.

五目チャーハン

Fried Rice with shrimp, Pork and Chicken

五目あんかけごはん

Braised Seafood, Beef and Vegetables on Rice

五目あんかけ焼きそば

Fried Noodles with Seafood and Beef

シーフードあんかけ焼きそば

Fried Noodles with Seafood

五目スープそば

Noodle Soup with Seafood and Beef

担々麺

Noodle in spicy Sesame and Peanut Soup

今週のデザート 3 種盛り合わせ

Assorted Three Kinds of Weekly Desserts

¥6,500

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special preferences

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。The above menu is subject to change without prior notice.

ハオツァイ
ヘルシー&ヒーリング「好菜」ランチ

"Hao-cai" Chinese Medicinal Lunch

～ ストレス・不眠予防～

春は冬で蓄えたエネルギーを発揮する大切な季節。
ストレスや不眠予防に役立つお料理をご用意いたしました。

枸杞子とシーフード入り中華風サラダ

Chinese Salad with Seafood and Wolfberries

【眼精疲労】

紅参入りすましスープ

Clear Soup with Red Ginseng

【免疫亢進】

海松子入り白身魚のピリ辛炒め

Stir-fried Fish and Pine Nuts in Chili Sauce

【新陳代謝】

金針菜入り野菜春巻

Vegetable Spring Rolls with Lily Buds

【貧血予防】

蓮肉入り豚肉とキクラゲの炒め

Stir-fried Pork and Wood Ear Mushrooms with Lotus Seeds

【疲労回復】

山薬入りお粥

Rice Porridge with Chinese Yam

【滋養強壮】

龍眼肉入りマンゴープリン

Mango Pudding with Dried Longan Fruit

【不眠予防】

Total 1,021Kcal

¥5,000

(本コース内容は5月31日まで)

〈平日限定〉新レディースランチ

フルーツ入り色々野菜のサラダ 赤酢ドレッシング仕立て

Mixed Salad with Red Vinegar Dressing

ヘルシー飲茶二種

Two Kinds of Dumplings

牛肉とピーマンの細切り炒め または 海老のあっさり炒め

Stir-fried Beef and Green Peppers or Stir-fried Shrimp and Vegetables

新江戸チャーハン

Fried Rice with Shrimp, Pork, Chicken and Vegetables

豆乳杏仁プリン

Soy Milk Pudding, Almond Flavor

女性特別料金 ¥4,200

(通常料金 ¥4,700)

追加メニュー

Side Menu

ふかひれと上海蟹の新江戸デミスープ

1 cup ¥1,000

Shark's Fin and Shanghai Crab Soup

※料金にサービス料を別途加算させていただきます。Service charge will be added to your bill.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。

Please inform us if you have any food allergies or special preferences

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。The above menu is subject to change without prior notice.