

大観苑ランチコース

(本コース内容は 8 月 31 日まで)

中華風サラダ

Green Salad

ふかひれ入り玉子スープ

Shark's Fin Soup with Eggs

小海老と若鶏の炒め

Stir-Fried Shrimp and Chicken

飲茶二種

Two Kinds of Dumplings

茄子と豚挽肉の煮込み

Braised EggPlant with Minced Pork

枸杞の実入りお粥

Rice Porridge with Goji Berries

杏仁豆腐 レモン風味

Cold Almond Jelly (Lemon Flavor)

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 8 月 31 日まで)

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

ふかひれ入り 五目スープ
Mixed Soup with Shark's Fin

小海老と枝豆の炒め
Stir-Fried Shrimp and Edamame

スモークダックの蒸しパン添え
Smoked Duck with Steamed Bun

黒酢の酢豚
Sweet and Sour Pork in Black Vinegar

五目あんかけ塩焼きそば
Fried Noodles with Mixed Toppings

フルーツ入り 杏仁豆腐
Cold Almond Jelly with Fruits

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 ***

杏仁プリン・エッグタルト・胡麻あん団子の湯圓 タンユエン 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

～ 消化促進・スタミナ補給～

夏は心身ともに体力を消耗する季節。
胃腸にやさしく、暑さに負けない身体作りに役立つお料理をご用意いたしました。

百合とフルーツ入りサラダ

Green Salad with Lily Bulbs and Fruit

【精神安定】

紅参入りすましスープ

Clear Soup with Red Ginseng

【免疫亢進】

天門冬入り海老と板春雨の炒め煮

Stir-fried Shrimp and Mung Bean Sheets with Chinese Asparagus

【滋養強壮】

杞枸杞入り野菜焼売

Steamed Vegetable Dumplings with Wolfberries

【眼精疲労】

鬱金入り若鶏のカレー炒め

Stir-fried Chicken with Turmeric, Curry Flavor

【代謝促進】

ヨクイニン入りお粥

Rice Porridge with Adlay Millet (Job's Tears)

【水分代謝】

赤小豆入りココナッツミルク

Coconut Milk with Sweet Red Beans

【美肌効果】

Total 970Kcal

¥5,000

(本コース内容は8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.