

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 ***

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.

CHEF'S LUNCH

週替わりのお料理・デザート3種盛り合わせ



WEEK 1

【7月6日(月)～7月12日(日)】
海老と若鶏の炒め
蟹肉と豆腐の煮込み
ミニ北京ダック
マンゴープリン
タピオカ入りココナッツミルク
胡麻あんきな粉餅

WEEK 2

【7月13日(月)～7月19日(日)】
海老のチリソース煮
牛肉と彩り野菜の炒め
春巻
杏仁プリン
エッグタルト
胡麻あんきな粉餅

WEEK 3

【7月20日(月・祝)～7月26日(日)】
海老とイカのX.O 醤炒め
黒酢の酢豚
湯葉のミルフィーユ仕立て
豆乳杏仁プリン
エッグタルト
胡麻あんきな粉餅

WEEK 4

【7月27日(月)～8月2日(日)】
海老と黄二ラの炒め
茄子と豚肉の辛し炒め
イカのフリッター香港風
葛餅プリン
タピオカ入りココナッツミルク
エッグタルト

WEEK 5

【8月3日(月)～8月9日(日)】
海老とイカのあっさり炒め
豚肉、キクラゲ、玉子の炒め
白身魚のフリッター海苔風味
マンゴープリン
タピオカ入りココナッツミルク
胡麻あんきな粉餅

WEEK 6

【8月10日(月)～8月16日(日)】
海老のあっさり炒め
麻婆豆腐
油淋鶏
杏仁プリン
エッグタルト
胡麻あんきな粉餅

WEEK 7

【8月17日(月)～8月23日(日)】
海の幸と黄二ラの炒め
春雨の辛し煮込み
帆立貝と海老のすり身の揚げ物
豆乳杏仁プリン
エッグタルト
胡麻あんきな粉餅

WEEK 8

【8月24日(月)～8月30日(日)】
帆立貝のトウチー炒め
トンポーロー
海老団子揚げ
葛餅プリン
タピオカ入りココナッツミルク
エッグタルト

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.