大観苑ランチコース

（ 本コース内容は 11 月 30 日まで ）

海鮮入り中華風サラダ
Chinese Seafood Salad

ふかひれスープ
Shark's Fin Soup

小海老のあっさり炒め
Stir-fried Shrimp

飲茶二種
Two Kinds of Dumplings

若鶏のピリ辛炒め
Spicy Stir-fried Chicken

五目チャーハン
Mixed Fried Rice

杏仁豆腐
Cold Almond Jelly

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 11 月 30 日まで ）

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

鶏のすり身入りふかひれスープ
Shark's Fin Soup with Minced Chicken

小海老のトウチー炒め
Stir-fried Shrimp in Black Bean Sauce

蟹ハサミ肉の揚げ物
Deep-fried Crab Claw

豚肉のやわらか煮込み
Tender-braised Pork

上海風焼きそば
Fried Noodles, Shanghai Style

ブルーベリー入りココナッツミルク
Coconut Milk with Blueberries

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.醤チャーハン
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.

CHEF'S LUNCH

週替わりのお料理・デザート３種盛り合わせ



WEEK 1
【11 月２日(月)～11 月８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 2
【11 月９日(月)～11 月 15 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 3
【11 月 16 日(月)～11 月 22 日(日)】
海老と黄ニラの炒め
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 4
【11 月 23 日(月・祝)～11 月 29 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 5
【11 月 30 日(月)～12 月６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 6
【12 月７日(月)～12 月 13 日(日)】
海の幸と黄ニラの炒め
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 7
【12 月 14 日(月)～12 月 20 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

WEEK 8
【12 月 21 日(月)～12 月 27 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

ヘルシー＆ヒーリング「好菜（ハオツァイ）」ランチ

"Hao-cai" Chinese Medicinal Lunch

～ 新陳代謝・滋養強壮～

秋は夏の暑さで疲れた身体を労わる季節。
新陳代謝を高め滋養強壮に役立つお料理をご用意いたしました。

ヨクイニンと蒸し鶏入り中華風サラダ【水分代謝】
Green Salad with Adlay Millet (Job's Tears) and Cold Steamed Chicken

紅参入りすましスープ【免疫亢進】
Clear Soup with Red Ginseng

山薬入り海老と色々野菜の炒め【滋養強壮】
Stir-fried Shrimp and Mixed Vegetables with Yam

湯葉のミルフィーユ仕立て（陳皮味噌）【消化促進】
Fried "Yuba" (Tofu Skin) Wrapped in Chinese Pancake

黄精入り茄子と豚肉のピリ辛炒め【疲労回復】
Stir-fried Pork and Egg Plant with Solomon's Seal Rhizome in Chili Sauce

海松子と栗入りお粥【代謝促進】
Rice Porridge with Pine Nuts and Chestnuts

杏仁豆腐 檸檬風味【鎮咳美声】
Cold Almond Jelly, Lemon Flavor

Total 832Kcal

薬学博士 岩井 正憲 監修

¥5,000

（ 12 月 1 日以降のご予約分より、コース内容および価格を ¥5,800 にて変更いたします ）

【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

女性特別優待 ¥4,200 （ 通常 ¥4,700 ）

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

（ 本コースは 11 月 30 日までの限定メニューでございます ）

※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.