



宮廷ランチ

特製前菜の盛り合わせ

冷拼盆

海鮮入り 小松菜風味のスープ

小松菜海鮮羹

一級点心師おすすめ点心盛り合わせ

点心彩拼盆

海老とイカの中国黒豆ソース炒め

豉汁炒双鲜

豚肉の揚げ物 甘酢ソース

糖醋炸猪扒

鶏肉入り汁そば 紹興酒につけた杞子添えて

杞子醉鶏面

シェフ特製デザート

甜品

¥4,200

食材等の都合により変更となる場合がございます。
食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。



デライトランチ

日替わり特製スープ

シェフおすすめ点心 10種盛り合わせ

下記よりメインディッシュを1つお選びください

- 1, 蟹肉入り炒飯
- 2, あんかけ炒飯
- 3, 五目炒飯
- 4, 野菜炒飯
- 5, 干し貝柱入り中国粥
- 6, 平打ち玉子麺の煮込み
- 7, 叉焼の細切りともやし入り炒めそば
- 8, 牛肉入り中国きしめん炒め
- 9, 中国きしめん炒め 牛肉と卵のあんかけ
- 10, あんかけ焼きそば(海鮮、または五目)
- 11, スープそば(海鮮、五目、またはワンタン)
- 12, 中国野菜の炒め物
- 13, 揚げ豆腐とキノコの土鍋煮込み 醤油風味
- 14, マーボー豆腐

¥3,000

¥3,500(デザートバイキング付き)

食材等の都合により変更となる場合がございます。

食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。