

ランチメニューのご案内

2020年12月

「デライトランチ」

日替わり特製スープ

蒸点心5種盛り合わせ

6種類から選べるおかず

(例：海老チリ・酢豚・麻婆豆腐など6種類)

選べる麺類・ご飯類

(例：五目炒飯・お粥・汁ソバなど6種類)

*こちらのランチセットは平日限定となります

¥3,300

(¥4,102)

「宮廷ランチ」

特製前菜盛り合わせ

蟹肉と海鮮入り 南瓜スープ

蒸点心3種盛り合わせ

豚肉の揚げ物 桂花風味のシャンパンソース

白身魚のさくさく揚げ チリソース

シンガポール風ビーフン炒め

日替わりデザート

¥4,200

(¥5,221)

「飲茶テーブルオーダーバイキング」

料理は全て、注文を受けてから作り出すテーブルオーダー式。

定番の蝦蒸し餃子、小籠包、焼売をはじめ、本場中国一級点心師がその日仕込んだ
さまざまな熱々点心や中国デザートをお楽しみいただけます。

【平日料金】

※前菜・日替わりスープ付

大人 ¥3,900 (¥4,848)

小人 ¥2,200 (¥2,424)
(4歳 - 12歳)

【休日料金】

※前菜・日替わりスープ付

大人 ¥4,400 (¥5,469)

小人 ¥2,200 (¥2,735)
(4歳 - 12歳)

* () 内料金は税金とサービス料を含みます。

* 天候や仕入れの状況により料理内容が予告なく変更になる場合がございます。