

開業45周年記念特別ランチコース

45th Anniversary Special Lunch Course

お一人様 ¥4,500 ※2名様より

4,500 yen per person *2 person ~



※イメージ

三色拼盤
三種冷菜の盛り合わせ
Appetizer

翡翠魷魚
アオリイカの青ジソ炒め
Stir-Fried Squid with Shiso

川椒牛肉
牛肉とマコモダケの緑山椒青唐辛子炒め
Stir-Fried Beef & Water Bamboo with Green Chili Pepper

蝦米冬瓜湯
干し海老と冬瓜のスープ
Dried Shrimps & Winter Melon Soup

陳麻婆豆腐
本場四川の激辛麻婆豆腐
Spicy Tofu & Minced Meat (Very Spicy & Tingling)

美味甜點心
デザート
Today's Dessert

平日限定 「担々麺ランチ」

Tan Tan Ramen Lunch

お一人様 ¥3,500

3,500 yen per person



イメージ

生菜沙拉

蒸し鶏入り四川風サラダ

Chinese Salad with Chicken

担々湯麺

担々麺

Tan Tan Ramen

水果豆腐

杏仁豆腐

Almond Jelly

デザート

Dessert



水果杏豆腐
フルーツ入り杏仁豆腐

Almond Jellies with Fruits

¥1,600

※内容は季節により変わります



黒芝麻布丁
黒胡麻のプリン

Black Sesame Pudding

¥1,600



鳳梨冰果
パイナップルのシャーベット

Pineapple Sherbet

¥1,800

※「おすすめの逸品」のページに、季節限定のデザートもございます。

※写真はイメージです。