

# ランチコース 「百菜百味」

Lunch Course

お一人様 ¥6,800 ※2名様より

6,800 yen per person \*2 person ~



イメージ

三色拼盤  
三種冷菜盛り合わせ

Appetizer

翡翠魷魚  
アオリイカの青ジソ炒め

Stir-Fried Squid with Shiso

北京填烤鴨

北京ダック

Roasted Beijing Duck's Skin

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 Shrimp & Winter Melon Soup

麻婆豆腐  
麻婆豆腐・ご飯

Spicy Tofu & Minced Meat

美味甜點心

デザート

Today's Dessert

# ランチコース 「白金」

## Lunch Course

お一人様 ¥4,800 ※2名様より

4,800 yen per person \*2 person ~



イメージ

生菜沙拉

蒸し鶏入り四川風サラダ

Chinese Salad with Chicken

毛豆蝦仁

海老と枝豆の塩味炒め

Stir-Fried Shrimp & Green Soybeans

古老猪肉

国産肩ロースの酢豚

Sweet & Sour Pork

點心両道

点心二種

Two Kinds of Dim Sum

季節午餐湯

本日のランチスープ

Today's Soup

麻婆豆腐

麻婆豆腐・ご飯

Spicy Tofu & Minced Meat

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



鳳梨氷果  
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。