

star anise

Dim Sum Lunch
 飲茶ランチ

Two kinds of seafood bruschetta
 Steamed chicken, spicy sauce
 シーフードブルスケッタ 二種の味わい
 蒸し鶏のスパイシーソース

— Dim sum, six kinds —

六種点心

Steamed pork dumpling
 金魚型豚肉焼売

Steamed seafood bun, shrimp
 海老入り海鮮華包み

Steamed dumpling, chicken, corn
 鶏肉とコーンの焼売

Steamed bun, barbecue pork
 叉焼包

Deep-fried shrimp wrapped in edible wafer paper
 海老のオブラート包み揚げ

Pan-fried radish cake
 大根餅

Prawn fritter, yuba and ginger sauce, pickled takana leaf and minced pork
 大海老のフリット 湯葉と生姜のソース 高菜醬と共に

— Today's fried rice or noodle can be added. —

本日の炒飯 又は そばを追加いただけます

Assorted dessert

彩りデザート盛り合わせ

— Please choose Chinese tea from the following. —

下記より好きな中国茶をお選びください

Peach oolong tea
 白桃烏龍茶 (ブレンド茶)

Tocho oolong tea
 凍頂烏龍茶 (青茶)

Pu'er tea
 雲南普洱茶 (黒茶)

Business Lunch
 ビジネスランチ

Assorted appetizers
 前菜盛り合わせ

Dim sum, two kinds

点心二種盛り合わせ

Steamed egg custard, asari clam
 浅利入り茶碗蒸し

Braised shrimp, chili sauce
 小海老のチリソース煮

Braised Japanese chicken, soy sauce, Shanghai style
 国産鶏の上海風醤油煮込み

Fried rice, whitebait

しらす炒飯

Assorted dessert

デザート盛り合わせ

Chef's Lunch
 シェフズランチ

Chef's recommended assorted appetizers
 料理長お勧め前菜盛り合わせ

Wok-fried foie gras, mango, black vinegar, steamed bun
 フォアグラとマンゴーの黒酢風味 蒸しパン包み

Deep-fried soft shell crab, garlic, breadcrumbs
 ソフトシェルクラブの金沙粉炒め

— Please choose one dish from the following —

下記より好きな料理を 1 品お選びください

Wok-fried abalone, sakura shrimp XO sauce
 鮑の煎り焼き 桜海老の XO 醬ソース

Wok-fried beef, yuzu pepper sauce
 葡萄牛の煎り焼き 柚子胡椒ソース

— Please choose one dish from the following —

下記より好きなお食事を 1 品お選びください

Fried rice, whitebait

しらす炒飯

Noodle soup, chicken, leek

鶏と葱の汁そば

star anise spicy noodle soup

香辣担担麵

Assorted dessert

デザート盛り合わせ

star anise

Monthly Lunch 月替わりランチ

Cold noodles 冷やし麺

Dim sum, two kinds
点心二種盛り合わせ

— Please choose one dish from the following —
下記より好きなお食事を1品お選びください

Spicy cold noodles, sesame
冷やし胡麻担担麺

Meat and seafood cold noodles, yuzu
五目冷やし麺 柚子風味

Chicken and Chinese chive cold noodles, sansho pepper
鶏肉と蕪の冷やし麺 山椒風味

Today's dessert
本日のデザート

Lunch a la carte ランチ アラカルト

All dishes below are served with rice, soup, pickles and dim sum.
下記お料理には、白飯、スープ、香の物、点心が付きます。

Wok-fried shrimp, vegetables
小海老と野菜の塩炒め

Braised shrimp, chili sauce
小海老のチリソース煮

Deep-fried chicken
油淋鶏
国産鶏の唐揚げ 葱ソース

Wok-fried chicken, cashew nuts
国産鶏とカシューナッツ炒め

Wok-fried pork, sweet and sour sauce
酢豚

Wok-fried pork, cabbage, miso paste
回鍋肉
豚肉とキャベツの味噌炒め

Wok-fried pork, egg, wood ear mushroom
豚肉と卵、キクラゲの香り炒め

Wok-fried shredded beef, green pepper
青椒牛肉絲
牛肉とピーマンの細切り炒め

Wok-fried Japanese beef, vegetables,
black pepper
国産牛と野菜の黒胡椒炒め

Wok-fried crab meat, egg
蟹と玉子の炒め

Szechuan braised tofu, minced meat ㊄
四川風 麻婆豆腐

Rice and Noodles 麺・飯

star anise spicy noodle soup ㊄
香辣担担麺

Spicy sesame noodle soup
白胡麻担担麺

Noodle soup, barbequed pork
叉焼麺

Noodle soup, seafood and meat
五目あんかけ汁そば

Fried noodles, seafood and meat
五目あんかけ焼きそば

Shanghai style fried noodles
上海焼きそば

Fried rice, barbecued pork
叉焼炒飯

Fried rice, crab meat, lettuce
蟹とレタスの炒飯

—Add apricot seed pudding, mango pudding or ice cream can be added.—
杏仁豆腐、マンゴープリン、
またはアイスクリームをご追加いただけます。

regular / half