

star anise

Dim Sum Lunch
飲茶ランチ

Chilled diamond squid, Japanese ginger, lemon
Steamed chicken breast, anchovies, beets dressing
ソデイカと茗荷、レモンの冷菜
鶏胸肉とアンチョビのピーツドレッシング

— Dim sum, six kinds —
六種点心

Steamed dumpling, onion
玉葱焼売
Steamed seafood dumpling, shrimp
海老入り海鮮華包み
Steamed dumpling, spicy cod roe
明太子焼売
Spring roll, barbecued pork
叉焼入り三角春巻
Pan-fried dumpling, green chives
韭菜の焼き饅頭

Steamed spicy chicken and honeycomb tripe
鶏肉とハチノスのピリ辛蒸し

Smoked pork belly, glass noodles, hot and sour sauce
豚バラ肉のスモーク 春雨入り酸湯醬ソース

— Today’s fried rice or noodle is available for an additional. —
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. —
下記よりお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

Egg white soup, dried scallop, winter melon
干し貝柱と冬瓜の卵白スープ

Wok-fried squid, summer vegetables
烏賊と夏野菜のさっぱり塩炒め

Wok-fried spicy pork tenderloin
豚フィレ肉のピリ辛炒め

Chilled spicy sesame noodles, sliced chicken
棒々鶏冷やし麺

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

Chilled corn soup, bird’s nest
燕の巣入り冷製コーンスープ

Deep-fried king crab and minced shrimp, summer vegetables
ズワイ蟹と海老のすり身揚げ 夏野菜添え

— Please choose one dish from the following —
下記よりお好きな料理を 1 品お選びください

Braised lobster, chili sauce
オマール海老のチリソース煮
Wok-fried beef, black pepper sauce
葡萄牛の煎り焼き 黒胡椒ソース

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

Fried rice, spicy omelet
オムライス仕立て炒飯 麻辣ソース
Chilled mixed basil noodles
Squid, Japanese ginger, sansho, lemon
烏賊と茗荷の冷やし山椒バジル和えそば
star anise spicy noodle soup
香辣担担麺

Assorted dessert
デザート盛り合わせ

star anise

Monthly Lunch
月替わりランチ

Chilled 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

Chilled spicy sesame noodle soup
冷やし胡麻担担麺

Chilled meat and seafood noodles, yuzu
五目冷やし麺 柚子風味

Chilled chicken and Chinese chive noodle soup, sansho pepper
鶏肉と茼の冷やし麺 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

regular / half

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 for an additional.—
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。