ランチコース 1名様 7,700

Lunch Course

特製拼盤	前菜盛り合わせ Appetizer
海鰻魚唇絲瓜湯	鰻とコラーゲンとヘチマのスープ Conger eel and loofah collagen soup
烤鴨配鹹点心	北京ダックと本日の点心の盛り合わせ Peking duck and Dim sum
咖喱炒牛柳	牛フィレ肉の沙茶ソース炒め Sauteed beef fillet (Shacha sauce)
蟹肉扒青菜	青野菜の蟹あんかけ Sauteed vegetables with crab sauce
素菜冷麵	翡翠色の冷麵 Cold noodles
仙草杏仁豆腐	仙草ゼリー入り杏仁豆腐 Almond jelly with grass jelly

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。
All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill.

ふかひれスープコース 1名様 6,600

Lunch Course with Shark's fin soup

特製拼盤	前菜盛り合わせ Appetizer
蓴菜魚翅羹／鹹点心	ふかひれと蓴菜のスープ／本日の点心 Shark's fin soup with water shield/Dim sum
自選主菜	お料理をお選びください Please choose 1dish ① あおりいかと鮑の広東風炒め 粵式炒魷魚鮑魚 Sauteed cuttlefish and abalone ② 海老とフルーツのレモンソース炒め 鮮果檸檬蝦 Sauteed shrimp and fruit (Lemon sauce) ③ 牛肉の四川風辛味スープ煮 担担牛柳 Braised beef fillet in spicy soup
素菜米粉	野菜のビーフン Vegetables rice noodles
仙草杏仁豆腐	仙草ゼリー入り杏仁豆腐 Almond jelly with grass jelly

ランチセット 1名様 4,400

Lunch Set

特製拼盤	前菜盛り合わせ Appetizer
海鰻冬瓜湯	鱧と冬瓜の蒸しスープ Steamed soup with Conger eel and winter melon
自選主菜	お料理をお選びください Please choose 1dish ① 紫苑特製 黒豚酢豚 特製糖醋肉 Shion style sweet sour pork ② 大海老と夏野菜の炒め物 大蝦炒蔬菜 Sauteed prawn and vegetables ③ 黒毛和牛の麻婆茄子 和牛麻婆茄子 Spicy Braised eggplant and minced WAGYU beef
白飯或翡翠粥	ご飯 または とうもろこしと五穀米のお粥 Rice or Corn and five-grain rice porridge
自選甜点	デザートをお選びください Please choose 1dessert ① 杏仁豆腐 ② 自家製アイス 杏仁豆腐 Almond jelly 自製冰淇淋 Ice cream of the day