

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

培根魚唇白菜湯

自家製ベーコンとコラーゲンと広東白菜のスープ
Bacon, collagen and Cantonese cabbage 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

芝麻野鴨炒瑤柱

合鴨とたいらぎ貝の揚げ炒め
Stir-fried duck and Pen shell

蟹粉白菜

白菜の上海蟹煮込み
Braised Chinese cabbage with Shanghai crab meat

上海炒麵

上海焼きそば
Shanghai fried noodles

抹茶豆沙西米杏仁

やわらか杏仁の抹茶コナッツミルク
Matcha coconut milk with soft almond jelly and sweet red beans

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 Shrrk's fin soup

特製拼盤

前菜盛り合わせ

Appetiser

芙蓉蟹肉魚翅羹／鹹点心

ふかひれと蟹と卵白のスープ／本日の点心

Shark's fin soup with crab meat and egg white / Dim sum

自選主菜

お料理をお選びください

Please choose 1 dish

① 合鴨とたいらぎ貝の揚げ炒め

芝麻野鴨炒瑤柱 Stir-fried duck and Pen shell

② ひらめの北京風卵包み焼き

鍋燂比目魚 Sauteed flounder coated in egg

③ 大海老の柚子胡椒炒め

柚香辣椒炒大蝦 Sauteed shrimp (Yuzu pepper)

上海炒麵

上海焼きそば

Shanghai fried noodles

抹茶豆沙西米杏仁

やわらか杏仁の抹茶ココナツミルク

Matcha coconut milk with soft almond jelly and sweet red beans

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

白菜肉丸湯

白菜と肉団子のスープ

Chinese cabbage and meatball soup

自選主菜

お料理をお選びください

Please choose 1 dish

① 紫苑特製 黒豚酢豚

特製糖醋肉 Shion style sweet sour pork

② 海老とトマトのチリソース、麴の香り

乾焼蝦仁 Sauteed shrimp and tomato (Chili sauce)

③ 牛ほほ肉と根菜の土鍋香料煮

砂鍋燉牛頬 Braised beef cheek and root vegetables

白飯或粥

ご飯 または 大根と人参のお粥

Rice or radish and carrot porridge

自選甜点

デザートをお選びください

Please choose 1 dessert

① 杏仁豆腐

杏仁豆腐 Almond jelly

② 自家製アイス

自製冰淇淋 Ice cream of the day

+ 550円で盛り合わせに変更できます。

Assorted almond jelly and ice cream (available at an additional charge of 550 yen)