

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
芙蓉蟹王櫻蝦羹	たらば蟹と桜海老と卵白のスープ King crab meat soup with sakura shrimp and egg white
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
翡翠炸方頭魚	甘鯛の鱗揚げ、グリーンソース Fried tilefish with green sauce
豆豉魷魚卷苾菜	あおりいかと新キャベツのドウチー炒め Sautéed cuttlefish and cabbage (Black bean's sauce)
櫻蝦炒飯	桜海老の炒飯 Fried rice with sakura shrimp
鮮果甘露	季節のフルーツのココナッツミルク Coconut milk with fruits

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
筍衣魚翅羹／鹹点心	ふかひれと筍湯葉の翡翠スープ／本日の点心 Shark's fin soup with soft bamboo shoot / Dim sum
自選主菜	お料理をお選びください Please choose 1 dish ① ソフトシェルクラブのんにく揚げ 蒜茸炸軟蟹 Fried soft-shell crab with Garlic ② 金目鯛の上海風紹興酒煮付け 東瀾金眼鯛 Braised golden eye snapper (Shang hai style) ③ たいらぎ貝と春野菜の炒め物 蔬菜炒瑤柱 Sautéed pen shell and vegetables
櫻蝦炒飯	桜海老の炒飯 Fried rice with sakura shrimp
鮮果甘露	季節のフルーツのココナッツミルク Coconut milk with fruits

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
文蛤春筍湯	蛤と姫細竹の蒸しスープ Clam and thin bamboo shoots 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 あおりいかと新キャベツのドウチー炒め 豆豉魷魚卷苾菜 Sautéed cuttlefish and cabbage (Black bean's sauce) ③ 金目鯛と桜海老とそら豆の卵炒め 芙蓉櫻蝦金眼鯛 Sautéed golden eye snapper, sakura shrimp and blood beans with egg
白飯或粥	ご飯 または お粥 Rice or 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 ② 自家製アイス 杏仁豆腐 Almond jelly 自制冰淇淋 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)