

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

蟹粉双白湯

上海蟹と白きくらげとメレンゲのスープ

Soup with Shanghai crab meat, white fungus and meringue

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

XO醬炒双鮮

黒毛和牛と鮑のXO醬炒め

Sauteed Wagyu beef and abalone (XO sauce)

蠔油青菜

青野菜のオイスターソース

Sauteed vegetable (Oyster sauce)

蘑菇炒麵

黒豚ときのこのあんかけ焼きそば

Fried noodles with sauteed pork, mushrooms

栗子豆沙西米露

小豆とタピオカの和栗ココナッツミルク

Chestnut coconut milk with tapioca 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

Appetizer

香菇魚翅湯

ふかひれとポルチーニのスープ

Soup with shark's fin and porcini

鹹点心

本日の点心

Dim sum

自選主菜

お料理をお選びください

Please choose 1dish

① 大海老とあおりいかのドウチー炒め

豆豉炒海鮮 Sauteed prawn and cuttlefish (Black bean's sauce)

② きのこと手まり湯葉の上海蟹あんかけ

蟹粉扒双素 Mushrooms and yuba (Shanghai crab meat sauce)

③ 葡萄牛と季節野菜の赤ワイン土鍋煮込み

砂鍋葡萄牛 Braised beef (Red wine)

蘑菇炒麵

黒豚ときのこのあんかけ焼きそば

Fried noodles with sauteed pork and mushrooms

栗子豆沙西米露

小豆とタピオカの和栗ココナッツミルク

Chestnut coconut milk with tapioca 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

竹皮香菇鶏肉湯

湯葉と茶樹茸と鶏肉のスープ

Soup with tofu skin, mushroom and chicken

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 海老ときのこの香り炒め

秋味炒蝦仁 Sauteed shrimp and mushroom

③ 牛フィレ肉と季節野菜の柚子香り炒め

柚香炒牛柳 Sauteed beef fillet and vegetables (Yuzu)

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 1dessert

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)

贅沢点心コース 1名様 11,000

Special Dim sum Course

美味しいものを少しずつ 中華懐石風にお楽しみいただくコースです。

前菜・点心

百花釀小蟹钳	蟹の爪の揚げ物 Fried stuffed crab claw
鍋貼児	焼き餃子 Gyoza
蝦仁焼売	海老焼売 Shao-mai with shrimp
炸雲吞	揚げワンタン、スイートチリソース Fried wonton with sweet chili sauce
海蜇拌蘑菇	くらげときのこの和え物 Jellyfish and mushroom salad

スープ

香菇魚翅湯	ふかひれとポルチーニのスープ Soup with shark fin and porcini
-------	---

主菜

蟹粉扒双素	きのこ手まり湯葉の上海蟹あんかけ Mushrooms and yuba (Shanghai crab meat sauce)
紅酒焼葡萄酒	葡萄酒の赤ワイン煮込み Braised beef (Red wine)
北京烤鴨	北京ダック Peking duck
蒜茸炒青菜	青菜のガーリック炒め Sauteed vegetable (Garlic)
蟹肉炒飯	蟹炒飯 Fried rice with crab meat

デザート

栗子豆沙西米露	小豆とタピオカの和栗ココナッツミルク Chestnut coconut milk with tapioca 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.