

## 秋の SIMPLE LUNCH

(2022年11月30日迄)

¥ 6,600 (税込)

1. 本日の特撰 5 品前菜
2. エビ蒸し餃子と広東風エビ入り焼売
3. 栗・カシューナッツ・地鶏の炒め
4. 天然有頭大海老の四川風甘辛煮
5. 秋の木の子スープ
6. 佛跳ご飯 (海の珍味煮込みご飯)
7. 秋のデザート (コーヒー/紅茶)



## 秋のフカヒレ LUNCH

(2022年11月30日迄)

¥ 9,900 (税込)

1. 本日の特撰 9 品前菜
2. エビ蒸し餃子
3. 自家仕込みフカヒレ姿煮 (小)
4. 栗・カシューナッツ・地鶏の炒め
5. 銀鱈の黒豆味噌風蒸し
6. 秋の木の子スープ
7. 佛跳ご飯 (海の珍味煮込みご飯)
8. 秋のデザート (コーヒー/紅茶)



# 秋の BASIC DINNER

(2022年11月30日迄)

¥17,600 (税込)

基本7種料理とデザート。ご飯ものは別途お選びください。

1. 本日の9品前菜
2. 自家仕込みフカヒレ姿煮 (中)
3. 栗・カシューナッツ・地鶏の炒め
4. 天然有頭大海老の四川風甘辛煮
5. 台湾野菜
6. 秋の7種木の子スープ

(CHOICE) お好みの麺・ご飯類の料金は別途です。

7. 秋のデザート (コーヒー/紅茶)



## 主食 OPTION (2~3人前・お取り分けします。)

つゆそば (中)	五目・海鮮・担々	¥2,200
炒飯 (中)	五目・海鮮	¥2,200
あんかけ炒飯 (中)	五目・海鮮	¥2,820
佛跳ご飯 (海の珍味煮込みご飯) (小)		¥4,400
粥 (中)		¥1,320~
米粉 (中) 焼き/スープ		¥2,200

## サイドメニュー

### ~點心~

特製エビ蒸し餃子&広東風エビ入り焼売	¥1,100
超薄皮小籠包3個	¥880

### ~料理~

ぜいたく北京ダック	1本	¥1,100
ノドグロの清蒸し	1尾	¥6,600
アワビのクリーム煮		¥6,400

