

楊 貴 妃 ラ ン チ

【内容】

・福来魚のカルパッチョ サラダ仕立て
〈フクラギにはDHAたっぷり！
血液やコレステロール値を下げ動脈硬化を予防〉

・蟹肉と山芋・クワイのスープ
〈クワイの食物繊維で整腸
さらに山芋で疲れた胃を助け、疲労回復効果〉

・香港点心師呉さんのおすすめ飲茶五種盛り合わせ

・能登ポークと搾菜の細切り炒め
〈カリウムや鉄分豊富！血液サラサラに〉



①～⑧のメニューは
お好きなだけで注文
いただけます！

all you can taste!!

- | | |
|--|------------------------------------|
| ①キノコと青梗菜の蟹肉あんかけ | ⑤ミニ角煮ちまき |
| ②甲イカの湯引き 葱とガーリックソース | ⑥秋茄子入り麻婆豆腐
〈茄子に含まれるカリウムで血圧の調整を〉 |
| ③小柱とクワイの中華風茶碗蒸し | ⑦若鶏とうずら卵のブラックビーンズソース蒸し |
| ④柚子胡椒のスープ餃子
〈集中力を高め、リラックス効果と保温効果も♪〉 | ⑧香港カステラ〈マーラーカオ〉 |

・あっさり葱汁そば（麺） もしくは クコの実とあおさ海苔の中国粥（飯）
〈腸内を酸性に保ち悪玉菌の増加を抑えて、腸内フローラを整えます〉

・五郎島金時マッシュ入りタピオカココナッツミルク

お一人様 ￥4,500
平日限定 ￥4,000

鳳凰



福来魚のお刺身 広東スタイル

Yellowtail sashimi 鳳城鮮福来魚

五日フカヒレスープ ロワイヤル仕立て

Shark's fin soup with chop-suey 乳酪八珍翅

空心菜と帆立貝柱・甲イカの湯引き

葱といしるのシーフードソース

Parboiled water spinach, scallop and squid with seafood sauce 白灼通菜双鮮

能登ポークと搾菜の細切り炒め

Wok-fried shredded noto pork and szechuan pickles 搾菜能登肉絲

大海老と秋茄子のチリソース

Wok-fried shrimp and autumn eggplant with chili sauce 干焼茄子蝦球

蟹肉とレタスチャーハン

Fried rice with crab meat and lettuce 蟹肉生菜炒飯

デザート二種盛り合わせ

Two kinds dessert 美味双輝

お一人様 **¥6,000**

コースはお2人様より承ります

Minimum of two orders

⇒平日限定 **¥5,500!**

(各種割引は正価からの割引になります)

※全ての料金には10%のサービス料と消費税が含まれております。
※お米の産地はスタッフのご確認ください。

10% service charge and a consumption tax are included
in the indicated price.

九龍



秋の中国前菜盛り合わせ
Assorted appetizers 赤松拼盆

海鮮とクワイの真薯と五目フカヒレスープ
Shark's fin soup, with seafood and chop-suey 八珍白玉魚翅

点心師呉さんの手作り飲茶三種盛り合わせ
Three kinds dimsum 飲茶参色

大海老と帆立貝柱・秋茄子のチリソース
Shrimp, scallop and autumn eggplant with chili sauce 干焼茄子双鮮

牛肉と舞茸のオイスター炒め 空心菜を添えて
Wok-fried beef and maitake mushroom with water spinach 通菜舞茸牛肉

蟹肉と卵白のあんかけチャーハン
Fried rice with crab meat and white sauce 蟹肉扒炒飯

デザート二種盛り合わせ
Two kinds dessert 美味双輝

お一人様 **¥8,500**

コースはお2人様より承ります
Minimum of two orders

⇒平日昼限定 **¥8,000!**

(各種割引は正価からの割引になります)

※全ての料金には10%のサービス料と消費税が含まれております。
※お米の産地はスタッフにご確認ください。

10% service charge and a consumption tax are included
in the indicated price.