

# 楊 貴 妃 ラ ン チ

## 【内容】

- ・冷菜三種盛り合わせ
- ・アサリとマッシュポテトのコーンポタージュ サクサクおこげのせ
- ・香港点心師吳さんのおすすめ飲茶五種盛り合わせ
- ・能登ポークと新玉葱の中国味噌炒め



下記①～⑧のメニューはお好きなだけで注文いただけます！

- ①イカ団子と豆腐の蒸し物  
葱といしるのシーフードソース
- ②白身魚のライチソース
- ③麻婆豆腐
- ④ふんわり卵のチーズチリソース
- ⑤若鶏の台湾バーベキューソース
- ⑥山芋の蟹肉あんかけ
- ⑦蒸しパン
- ⑧香港カステラ〈マーラーカオ〉

春キャベツと葱のあっさり汁そば  
or  
レタスチャーハン  
or  
あおさ海苔の中国粥



- ・デザート

お一人様                    ¥ 4,500  
平日特別価格            ¥ 4,000

※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。  
※各種割引は正価からとなります。  
※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.

# 鳳凰



## 鯛の広東風お刺身

Sea bream sashimi 鳳城鮮鯛魚

## 海老ワンタンと水餃子入りサンラータン

Hot and sour soup with shrimp wonton and boiled dumpling 酸辣水餃雲吞湯

## イカ団子と豆腐の蒸し物 葱といしるのシーフードソース

Steamed squid dumpling and tofu with seafood sauce 魷丸子釀豆腐

## 春野菜と海老・蓮根餅のあっさり炒め

Wok-fried spring vegetable, shrimp and root rice cake 春菜炒双品

## 能登ポークのライチソース仕立て

Wok-fried noto pork with lychee sauce 荔枝能登肉

## アサリと青ニラのチャーハン

Fried rice with clam 菲菜大規炒飯

## 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



春の中国前菜盛り合わせ  
Assorted appetizers 春天花拼盆

フカヒレとクレソン・山芋の壺蒸しスープ  
Shark's fin soup with watercress and yam 水芹山藥燉魚翅

点心師呉さんの手作り飲茶三種盛り合わせ  
Three kinds dim sum 飲茶參色

彩りパプリカと牛肉・黄ニラの細切り炒め  
Wok-fried shredded beef and bell pepper 彩椒炒牛肉絲

海老のお料理二種盛り合わせ  
Two kinds shrimp dishes 鶯鶯蝦球

蟹肉と春キャベツのチャーハン  
Fried rice with crab meat and spring cabbage 蟹肉椰菜炒飯

デザート二種盛り合わせ  
Two kinds dessert 美味双輝

お一人様 **¥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.