



彩りランチ～黄枝香～

Irodori Lunch ~koushikou~

¥ 6,000

平貝と皮蛋入りポテトサラダ セルクル仕立て

イチジクソース

Potato Salad with Shellfish and Preserved Egg

帶子皮蛋薯泥

マッシュルームと干し貝柱入りふかひれスープ

Fukahire Soup with Mushroom and Dried Scallops

蘑菇干貝翅

鶏肉と野菜入り湯葉包み蒸し

Steamed Chicken and Vegetables Wrapped in Yuba

四宝寶鶏札

海老入り蜂の巣型コロッケ

Croquettes with Shrimp

蜂巢鳳尾餃

●プラス500 円で窯焼き北京ダックに変更を承ります。

Can be changed "Peking Duck" with plus 500yen.

何点心師 自家製蒸し點心三種盛り合わせ

Steamed Three Types of Dumplings

圓籠港點心

もち米と腸詰め入り焼売

Shumai with Sticky Rice and intestines

潮州風蒸し餃子

Spicy Steamed Dumpling

紅ズワイ蟹と海老入り蒸し餃子

Steamed Dumpling with Crab and Shrimp

切り干し大根と燻製豆腐入り炒飯

Fried Rice with Dried Daikon and Tofu

干羅白燻豆腐炒飯

杏仁豆腐

Cold Almond Jelly

鮮果凍豆腐

パイナップル餡入り焼き菓子

Baked Sweets with Pineapple Paste

鳳梨甘露酥

特選ランチ～玉蘭香～

Tokusen Lunch ~gyokurankou~

¥ 9,000

骨付きラム肉のレモングラス風味焼き

Boned Lamb Lemon Grass Flavor

焼帶骨羊肉香茅味

上海蟹味噌入りオニオングラタン風ふかひれスープ

Fukahire Soup with Shanghai Crab Miso

大閘蟹洋葱芝士翅

大海老のイカ墨入りブラックチリソース煮込み

Braised Shrimps in Black Chili Sauce

乾焼墨魚汁辣蝦球

北京ダック二種盛り合わせ

Assortment of Two Kinds of Peking Duck

両様片皮鴨

手羽先の気仙沼産ミルキーオイスターソース煮込み

大根の肉詰め蒸し添え

Chicken Wing in Oyster Sauce

蠔油炊鶏翼拼搖柱甫

牛肉と九条ねぎ入り炒めきしめん

Fried Noodles with Beef and Leeks

乾炒牛蒺子麵

栗入りココナッツミルク

Coconuts Milk with Maron

栗子西米露

パイナップル餡入り焼き菓子

Baked Sweets with Pineapple Paste

鳳梨甘露酥

食物アレルギーがございましたら、予め係員にお申し付けくださいませ。

If you have any food allergies, please do not hesitate to let us know in advance.

お持ち帰りはいたしかねます。

The food can not be ordered for takeaway.

料金は、税金等を含む総額表示です。

Our prices are shown in total which include tax and other fees.

ご注文は、グループ全員同一のコースでお願い致します。

Please order the same course for everyone in your group.



CHINESE RESTAURANT LIN-KA



JW MARRIOTT
Hong Kong

RECOMMENDED LUNCH

by Jayson Tang

¥12,000

萬豪金殿 前菜盛り合わせ

Appetizer
萬豪金殿獻萃

金魚型 海老入り蒸し餃子
Steamed Shrimp Dumplings
シラスと香菜入り春巻き
Spring Rolls

石斛花と螺貝入り蒸しスープ

Steamed Soup with Shell
天籽蘭花燉響螺湯

大海老の香り揚げ おこげ添え

Fried Braised Shrimps with Crispy Rice
琵琶虎蝦窩巴

絹笠茸のほうれん草詰め蒸し

お粥スープ仕立て
Steamed Mushrooms Stuffed with Spinach
竹裡居賢

豚バラ肉とモリユ茸入りもち米蒸し御飯

Steamed Sticky Rice with Pock and Morel Mushroom
羊肚菌黑蒜豬腩糯米飯

クレームブリュレ 生姜風味

Creme Brulee Ginger Flavor
薑汁黃金焦糖燉蛋

ヘーゼルナッツ入りカスタードパイ

Custard Pie with Hazelnuts
奶皇楓葉酥

食物アレルギーがございましたら、予め係員にお申し付けくださいませ。

If you have any food allergies, please do not hesitate to let us know in advance.

お持ち帰りはいたしかねます。

The food can not be ordered for takeaway.

料金は、税金等を含む総額表示です。

Our prices are shown in total which include tax and other fees.

ご注文は、グループ全員同一のコースでお願い致します。

Please order the same course for everyone in your group.