





彩リランチ~黄枝香~

Irodori Lunch ~koushikou~

¥ 6,000

合鴨とオレンジのサラダ仕立て

陳皮風味の黒酢ソース

Duck and Orange Salad Black Vinegar Sauce with Dried Orange Peel 橙味涼拼鴨件

紅ズワイ蟹入りふかひれスープ

Crab and Fukahire Soup 紅蟹肉魚翅羹

海鮮入りネットライスペーパー包み揚げ ライスクレープ巻き

> Deep-Fried Seafood-Stuffed Rice Paper Rolls 脆皮海鮮腸粉

洋梨型の香港風揚げ餃子

Hong Kong-Style Fried Dumplings 卑梨鹹水角

●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

鰀と山椒入り蒸し餃子 Steamed Dumplings with Eel and Sansho Pepper 干し貝柱と豆苗入り蒸し餃子 Steamed Dumplings with Dried Scallops and Pea Shoots トリュフとうずら卵入り焼売 Steamed Dumplings with Truffle and Quail Egg

高菜とカリカリじゃこ入り炒飯

Fried Rice with Takana and Dried Baby Sardines 高菜小魚炒飯

> フルーツ入り杏仁 豆腐 Cold Almond Jelly 鮮果凍豆腐

さつま芋と紫芋入りココナッツ団子

Sweet Potato and Purple Sweet Potato Coconut Dumplings 紫薯糯米糍

特選ランチ~玉蘭香~

Special Selection Lunch ~gyokurankou~

¥ 9,000

マグロの胡麻まぶし焼き

春菊のジェノベーゼソース

Grilled Tuna with Sesame Crust Chrysanthemum Greens Pesto Sauce 芝麻金槍魚拼春菊花醬

ブロッコリーとスモークサーモン入りふかひれスープ

Broccoli and Smoked Salmon Fukahire Soup 蘭花薯仔三文魚翅

大海老の上海蟹味噌ソース炒め

Stir-Fried Jumbo Prawns with Shanghai Crab Miso Sauce 蟹粉炒蝦球

錦爽どりのクリスピーチキン

Crispy Chicken 錦爽脆皮鶏

真鯛の葱生姜風味蒸し 太春雨添え

Steamed Sea Bream with Scallion and Ginger Flavor 粉皮清蒸海上鮮

黒毛和牛挽肉入り担々麺

Szechuan Sesame Hot Noodles with Minced Beef and Vegetables 黒毛和牛担々麺

ほうじ茶香るタピオカ入りココナッツミルク

Hojicha Tapioca in Coconut Milk 焙茶椰奶珍珠

さつま芋と紫芋入りココナッツ団子

Sweet Potato and Purple Sweet Potato Coconut Dumplings 紫薯糯米糍

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.







※11月4日~11月30日まで

料理長おすすめランチ~蜜蘭香~

Recommended Lunch ~mitsurankou~

¥ 12.000

前菜盛り合わせ Appetizer 毎位彩小碟

糸縒鯛の唐揚げ チリソース

Deep-Fried Threadfin Bream with Chili Sauce 乾焼汁炸紅衫

北京ダック二種盛り合わせ

Assortment of Two Kinds of Peking Duck 両様片皮鴨

山海珍味とふかひれ入り蒸しスープ

Steamed Fukahire Soup 山海燉鮑翅

黒毛和牛ロース肉の湯引き 葱山椒ソース

Wagyu Beef Loin with Scallion and Sansho Pepper Sauce 葱椒汁白灼和牛柳

上海蟹味噌入りあんかけ炒飯

Shanghai Crab Roe Fried Rice 蟹粉扒炒飯

三種デザート盛り合わせ

Three Assorts Dessert 梨杏凍甜品

さつま芋と紫芋入りココナッツ団子

Sweet Potato and Purple Sweet Potato Coconut Dumplings 紫薯糯米糍

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。