



中国料理 梨杏 りんか

ランチメニューのご案内



2023年6/1(月)～2023年6/30(水) ランチ11:30～14:30(L.O.14:00)

〈平日限定〉

月替わり

10種の贅沢ランチコース

¥3,200

静岡産富嶽白鶏のロースト 葱塩ソース

静岡県産いろいろ野菜のピクルス

蟹肉入りふかひれスープ

海老と静岡野菜のあつさり炒め

白菜の静岡産桜海老入り肉巻き蒸し

蒸し点心二種

金目鯛の甘酢ソース

海老とコーン入り中華粥

杏仁豆腐

香港菓子

〈40周年謝恩ランチ〉

料理長こだわり

おすすめランチコース

¥4,300

静岡産富嶽白鶏のロースト入り前菜盛り合わせ

衣笠茸と山芋のふかひれスープ

浜松産青梗菜入り

蒸し点心三種

御前崎産金目鯛の静岡県産夏みかん風味蒸し

和牛もも肉と静岡産アスパラガスの

中国黒酢とクミン風味炒め

静岡産太刀魚と桜海老の土鍋炊き込みご飯

杏仁豆腐

※上記料金はお一人様、サービス料及び税金込みの金額です。※食材の入荷状況により、内容が変更になる場合がございます。

〈平日限定〉

梨杏人気メニューから選べる

グルメランチコース※2名様より承ります

¥3,900

梨杏自慢の叉焼入り前菜盛り合わせ

蟹肉入りふかひれスープ

小籠包

ふかひれ入り蒸し餃子

春巻

【メイン料理(大皿盛り)】
【3品お選び頂けます】

- ①海老の梨杏特製チリソース煮込み
- ②海老のマンゴーマヨネーズソース和え
- ③金目鯛の梨杏特製ガーリック風味蒸し
- ④梨杏一番人気の黒酢の酢豚
- ⑤細切りの豚肉とピーマンのオイスターソース炒め
- ⑥いろいろ野菜の広東風旨塩炒め
- ⑦茄子の四川風ピリ辛炒め
- ⑧鶏肉の香味揚げ 香味ソースがけ
- ⑨蟹肉入り玉子のやわらか炒め
- ⑩山椒香る梨杏特製麻婆豆腐

窯焼き叉焼入りスープそば

杏仁豆腐

※各料理¥1,000で追加承ります(2人前分)

特選ふかひれの姿煮ランチコース

¥5,800

前菜盛り合わせ

静岡県産いろいろ野菜のピクルス

海老といろいろ野菜のあつさり炒め

蒸し点心二種

上海風ふかひれ胸ビレの姿煮込み

白飯・搾菜

杏仁豆腐



HOTEL
ASSOCIA
SHIZUOKA

ホテルアソシア静岡

静岡市葵区黒金町56
(JR静岡駅北口から徒歩1分)

ご予約・お問い合わせ

Tel. (054)254-4470(梨杏)

受付時間 10:00～20:00





中国料理 梨杏

ディナーメニューのご案内

2023年6/1(月)～2023年6/30(水) ディナー17:30～21:00(L.O.20:00)

厳選プリフィックスディナーコース

¥6,800

一口前菜五種盛り合わせ

牛ひき肉と豆腐入りふかひれスープ

【魚料理(1品お選びください)】

(A)大海老と静岡県産いろいろ野菜の
チリソース煮込み

(B)静岡県産金目鯛と春雨の
ガーリック風味蒸し

小籠包入り飲茶三種盛り合わせ

【肉料理(1品お選びください)】

(A)国産牛肉のミニステーキ
黒胡椒ソース

(B)ふじのくにいきいきポークの
黒酢の酢豚

五目海鮮入りXO炒飯

杏仁豆腐

料理長おすすめディナーコース

¥13,000

梨杏特製香港焼き物入り前菜

ふかひれ姿と金華ハムや静岡県産富嶽白鶏の蒸しスープ

ロブスターのガーリック風味蒸し

北京ダック

国産牛フィレ肉の柔らかミニステーキ
香り豊かなパイナップル入りバーベキューソース

ふかひれ姿入り香港風土鍋炊き込みご飯

杏仁豆腐

<40周年謝恩ディナー>

地産地消ディナーコース

¥9,500

香港風焼き物と静岡県産富嶽白鶏のロースト
くらげの冷菜入り前菜盛り合わせ

ふかひれとズワイ蟹爪の茶碗蒸し仕立て
静岡県産桜海老のスープ

大海老と静岡県産野菜のあっさり炒め

静岡県産金目鯛と金華ハムの重ね蒸し 浜松産青梗菜添え
香港風葱醤油がけ

国産牛フィレ肉と静岡県産アスパラガスの強火炒め
中国黒酢とクミン風味

静岡県産太刀魚としらす入り檸檬風味の土鍋炊き込みご飯

杏仁豆腐



写真はイメージです

特選ディナーコース

¥17,000

梨杏特製香港焼き物入り前菜

広東風ふかひれの姿煮込み
浜松産青梗菜添え

ロブスターと静岡野菜の蒸籠蒸し

北京ダック

国産牛フィレ肉の柔らかミニステーキ
黒酢ソースがけ

ふかひれ姿入り香港風土鍋炊き込みご飯

杏仁豆腐と静岡県産メロン入りフルーツ盛り合わせ

※上記料金は一人様、サービス料及び税金込みの金額です。※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。※写真イメージです。



ホテルアソシア静岡

静岡市葵区黒金町56
(JR静岡駅北口から徒歩1分)

ご予約・お問い合わせ

Tel. (054)254-4470(梨杏)

受付時間 10:00～20:00

