



CHINESE RESTAURANT LIN-KA

# 5.6月ランチのご案内 5F 中国料理 梨杏

11:30~15:00  
(ラストオーダー14:00)  
※定休日 / 火曜日(祝日は営業)

※5/1~5/6販売期間外

~点心&選べる食事 &デザート5種~

平日限定

## ご褒美ランチ

¥3,700

- 前菜8種蒸籠盛り
- 枝豆とクコの実入りスープ
- 豚三枚肉のうま煮 花巻添え
- 海老入り蒸しクレープ
- 点心師お任せ蒸し点心三種

■下記料理より1品をお選びください

- ・しらすと梅入り炒飯
- ・しらすと梅入りお粥

本日のデザート

ご褒美ランチ限定!  
中国茶・ソフトドリンク  
一杯¥500にて販売 ~中国茶棚にのせて~

ウーロン茶	コーラ
アップルジュース	ジンジャーエール
オレンジジュース	コーヒー又は紅茶
中国茶	店名の梨と杏が入った八宝茶



開業記念6月11日  
6/1~6/29の平日限定  
航晴コース¥4,200

航晴 ~立夏りっか~  
¥4,500

- 豊橋産エディブルフラワーと鮮魚のサラダ
- 新じゃがいもと干し貝柱入りスープ
- 保美豚と豊川産きくらげ入り胡麻団子  
バーベキューソース
- 保美豚の黒酢酢豚 野菜添え
- 保美豚と枝豆入り焼売と翡翠餃子
- 枝豆入り炒飯 生姜風味
- デザート二種

## 帆風 ~ほかせ~

~カジュアルランチ・選べるメイン1品~  
¥3,700

海鮮サラダ

本日のランチスープ

【5月】イカの湯引き 海鮮醤油
【6月】海老と柔らか玉子のチリソース煮

◆選べる主菜

◇下記料理より1品をお選びください

【5月】 ・黒酢の酢豚 ・海老と玉子の柔らか炒め
【6月】 ・牛肉とピーマンの細切り炒め ・ピリ辛麻婆豆腐

上海風蒸し小籠包

(プラス¥250にて1個追加できます)

【5月】生姜と豊橋産大葉入り炒飯
【6月】生姜と黒酢風味のたけのこ入り炒飯

デザート

## ふかひれランチ

¥5,600

前菜盛り合わせ

ふかひれ入り枝豆のスープ

大海老のガーリックパウダー炒め

海鮮二種のチーズ煮込み おこげ添え

保美豚と野菜の蒸籠蒸し

五目野菜とふかひれ入りあん掛け炒飯

デザートと香港菓子

## 平日限定 春蘭 ~しゅらん~

~ 点心&食事を選べる ~

海鮮サラダ

本日のランチスープ

揚げ点心二種

蒸し点心三種

◆ 選べる麺・飯

◇下記料理より1品をお選びください

・五目炒飯

・チャーシューと葱の細切りスープそば

・干し貝柱とクコの実入りお粥

デザート



HOTEL  
ASSOCIA  
TOYOHASHI

# ホテルアソシア 豊橋

豊橋市花田町西宿(JR・名鉄 豊橋駅直結)

※写真はイメージです。※価格は税金・サービス料が含まれます。

ご予約はお電話もしくはインターネットにて

Tel.0532-57-1038/

中国料理  
梨杏

(受付時間10:00~20:00)

