



CHINESE RESTAURANT LIN-KA

# 5.6月ディナーのご案内 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)

## 阿里山 ~ありさん~

~ 主菜が選べる飲茶コース ~

¥6,500

前菜盛り合わせ

蟹肉と五目野菜入りふかひれスープ

◆ 選べる主菜

下記料理より2品お選びください。  
グループ同一となります。

- ・海老と野菜のXO醤炒め
- ・イカの湯引き 海鮮醤油
- ・牛肉とピーマンの細切り炒め
- ・ピリ辛麻婆豆腐
- ・海老のチリソース
- ・イカと春雨のニンニク風味蒸し
- ・黒酢の酢豚

点心師お任せ蒸し点心三種

又焼入り炒飯

デザート

4/29~5/6限定

## 阿里山GWスペシャル

~ありさん~

~10種類中から4種類主菜が選べる飲茶コース~

¥6,500

前菜盛り合わせ

◆ 選べる主菜

下記料理より4品お選びください。  
グループ同一となります。

- ・干し貝柱ときのご入りふかひれスープ
- ・牛肉とピーマンの細切り炒め
- ・イカの湯引き 海鮮醤油
- ・鶏肉の唐揚げ 香味ソース
- ・豚肉とキャベツの甘味噌ピリ辛炒め
- ・ピリ辛麻婆豆腐
- ・春巻きと蟹爪フライ
- ・海老のチリソース炒め
- ・黒酢の酢豚
- ・点心師お任せ蒸し点心三種

又焼入り炒飯

デザート

開業記念6月11日  
6/1~6/29の平日限定  
君山コース ¥8,200

## 君山 ~孟夏もうか~

¥8,500

前菜盛り合わせ

新じゃがいもと干し貝柱入りふかひれスープ

干しスルメイカと野菜のあっさり炒め

北京ダック

保美豚肩ロースと豊川産きくらげ入り胡麻団子

保美豚の黒酢酢豚 温野菜添え

枝豆入り炒飯 生姜風味

デザート二種

## -THE LINKA-

¥15,000

前菜盛り合わせ

広東風ふかひれの姿煮込み  
金華ハムの上湯とろみソース掛け

アカハタと野菜の炒め

香港点心師おすすめ点心と  
こだわりのパリパリ春巻き

保美豚ロースの炙り 梨杏オリジナルソース

厳選した香港細麺と  
オイスターソース風味の香港風炒麺

自家製豆腐花と香港点心師おすすめ香港菓子

## 料理長特選ふかひれディナー

¥12,000

前菜盛り合わせ

枝豆とふかひれスープ 干し貝柱添え

大海老のガーリックパウダー炒め

国産ホタテ貝と鮑のチーズソース

保美豚と野菜の蒸籠蒸し

ふかひれ入り餡かけ炒飯

デザートと香港菓子

## 鳳凰 ~ほうおう~

¥20,000

前菜盛り合わせ

ふかひれ姿の上海風醤油煮込み

大海老と彩り野菜の炒め

北京ダック

牛フィレ肉の黒胡椒ソース炒め

タラバ蟹と干し貝柱入り炒飯

デザートと香港菓子



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)

