梨杏
CHINESE RESTAURANT LIN-KA

7.8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）

～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

前菜八種蒸籠盛り

干し貝柱と冬瓜入りスープ

海老のさわやか檸檬ソース

焼き茄子の香り豊かな茶わん蒸し 海鮮醤油

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

・そぼろ肉入り炒飯

・揚げパンと鶏肉入りお粥

本日のデザート

～中国茶棚にのせて～

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

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	

航晴 ～朱夏しゅか～

￥4,500

前菜盛り合わせ

トマトときくらげ二種入りサンラータン

馬鈴薯と彩り野菜の香り炒め

冬瓜とジューシーポークの重ね蒸し 金華ハムのソース

鶏もも肉の香り揚げ 自家製トマトソース添え

香味野菜入り冷やし麺 胡麻ソース

デザート二種

ふかひれランチ

￥5,600

前菜盛り合わせ

蟹肉とふかひれ入りアボカドスープ

ドライトマト ズッキーニ コリンキー
海老の炒め

鶏もも肉の香り揚げ 自家製トマトソース添え

冬瓜の干し貝柱詰め蒸し
ふかひれ上湯ソース 金華ハム添え

五目野菜とふかひれ入り餡かけご飯

デザートと香港菓子

平日限定 春蘭 ～ しゅんらん ～

～ 点心&食事を選べる ～

￥2,700

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

帆風～ほかぜ～

～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

自家製トマトソースを使用した海老のチリソース

◆選べる主菜

◇下記料理より1品お選びください

【7月】
・鶏肉の唐揚げ 香味ソース
・彩り野菜の醤油炒め
【8月】
・牛肉とピーマンの細切り炒め
・赤イカの湯引き 海鮮醤油

上海風蒸し小籠包
（プラス￥250にて1個追加できます）

そぼろ肉入りカレー風味炒飯

デザート

豊橋市 SDGs 推進パートナー

自家製トマトソースは地元豊橋『めぐりとまと』の規格外
トマトを使用し、食品ロス削減に取り組んでいます。

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）