

# 香港美食午餐

The Lunch

## ザ・ランチ

例湯 本日のスープ  
Today's soup  
白飯 白ご飯  
Steamed Rice  
甜点 本日のデザート  
Today's Dessert



写真はイメージです  
\*Photos are for illustrative purposes only

お一人様料金 2品で ￥2,200 Per Person 2 Dish: ￥2,200  
3品で ￥2,500 3 Dish: ￥2,500

追加料金 500 円で白ご飯をチャーハンに変更できます。  
Fried Rice Is Available at Additional ¥500 Instead of Steamed Rice.

## Main Menu

メインを下記のメニューから2品または3品お選びください。  
Choose 2 or 3 Items from Grand Menu.

- |  |  |
|--|--|
| 紅焼茄子 佐土原ナスの香味揚げ<br>Deep-Fried Eggplant                                 | 蒜茸時菜 季節野菜のガーリック炒め<br>Stir-Fried Vegetables with Garlic                   |
| 千島蝦仁 海老のマヨネーズソース<br>Stir-Fried Shrimp in Mayonnaise Sauce              | 干焼蝦仁 海老のチリソース<br>Stir-Fried Shrimp in Chili Sauce                        |
| 油泡双鮮 ホタテと海老の葱生姜香り炒め<br>Stir-Fried Scallop and Shrimp with Ginger Sauce | 豆酥鮮魚 しまうら真鯛のピリ辛あんかけ<br>Deep-Fried Red snapper with Capsicum Pepper Sauce |
| 油淋鶏腿 鶏の香味揚げ 油淋ソース<br>Deep-Fried Chicken with Green onion Sauce         | 黒椒牛肉 牛肉の黒胡椒炒め<br>Stir-Fried Beef with Black Pepper Sauce                 |
| 龍仔點心 点心三種盛り合わせ<br>Dim Sum, 3 Kinds                                     | 炸芝麻球 ゴマ団子(3個)<br>Fried Sweet Sesame Ball (3 Pieces)                      |

篠原裕幸シェフ監修 さらに胡麻の風味強く、柔らかくモチモチとした食感になりました。

◆下記メニューはザ・ランチの内、追加料金にてお選びいただけます◆  
Additional charge menu

篠原裕幸シェフ監修 上品な味の甘酢と、高温にてふくらと揚げた鯛の絶妙なバランスをお楽しみください。  
糖醋魚排 しまうら真鯛の甘酢あんかけ  
+¥300 Deep-Fried Red snapper with vinegar Sauce

篠原裕幸シェフ監修 数種の薬味や黒酢のブレンドが効いた、ご飯との相性抜群の1品です。  
口水鶏腿 四川風 よだれ鶏  
+¥200 Steamed Chicken with Hot and Spicy Sauce

篠原裕幸シェフ監修 酸味と甘味を両立させ、さっぱりとした優しい味になりました。  
咕嚕鮮肉塊 宮崎ブランドポークの酢豚  
+¥500 Deep-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce

篠原裕幸シェフ監修 よりコク深く香り豊かに、甘さ控えめに仕上げました。  
麻婆豆腐 マーボー豆腐  
+¥300 Braised Tofu and Minced Meat in Hot and Spicy Sauce

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.  
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.  
※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.  
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。  
Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.

## 面条・飯 Noodle and Rice

### 麵・飯

篠原裕幸  
シェフ監修

シンプルかつクリアな旨味のスープになりました。

八珍湯麵 五目入りつゆそば  
Soup Noodle with Chop Suey

¥1,700

蟹肉炒飯 蟹肉入りチャーハン  
Fried Rice with Crab Meat

¥1,600

八珍炒麵 五目あんかけ焼きそば  
Fried Noodle with Chop Suey

¥1,700

廣州炒飯 五目チャーハン  
Cantonese Style Fried Rice

¥1,600

篠原裕幸  
シェフ監修

より胡麻の風味豊かに。最後まで飲み干せるスープです。

担々麵 タンタン麵  
Sesame Spicy Noodle

¥1,600

## 児童套餐 Children Set Menu

### お子様プレート

お一人様料金 ¥1,350 Per Person ¥1,350

- コーンスープ Corn Soup
- 点心2種盛り合わせ 2 Types of Dim-Sum
- 鶏の唐揚げ Fried Chicken
- はるまき Deep Fried Spring Rolls
- たまごたっぷりチャーハン Fried Rice with Egg
- アイスクリーム Ice Cream

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.  
 ※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.  
 ※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.  
 ※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。  
 Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.



菜譜  
menu

## 点心 Dim-Sum & Dessert

### 点 心

広東風はるまき (3本)  
春巻 Deep Fried Spring Rolls (3 Pieces)  
¥ 870

シュウマイ (3個)  
焼売 Steamed Minced Pork Dumplings (3 Pieces)  
¥ 750

エビ蒸し餃子 (3個)  
鮮蝦餃 Steamed Shrimp Dumplings (3 Pieces)  
¥ 840

ホタテ入り蒸し餃子 (3個)  
帶子餃 Steamed Scallop Dumplings (3 Pieces)  
¥ 960

野菜とカシューナッツの蒸し餃子 (3個)  
潮州粉菓 Steamed Vegetable and  
Cashew Nuts Dumplings  
(3 Pieces)  
¥ 750

マンゴープリン  
芒果凍布丁 Mango Pudding  
¥ 700 お一人様 / Per Person

藍海スタイル アンニン豆腐  
杏仁凍豆腐 Almond Jelly Lanhai Style  
¥ 700 お一人様 / Per Person

※当店では国内産のお米を使用しております。We use rice grown in Japan.  
※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。Menu items may change due to market availability.  
※料金は税金・サービス料を含みます。The price includes tax and service charge.  
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。  
Please advise us of any food allergies or dietary requirement prior to your order.