

香港美食午餐

The Lunch



菜譜
menu

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 ¥2,500 Per Person 2 Dish: ¥2,500
3品で ¥2,800 3 Dish: ¥2,800

追加料金 メニュー

+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.
+600円で白ご飯を『坦々麺』、『五目あんかけ焼きそば』の
いずれかに変更出来ます。
+600 yen to substitute white steamed rice with Tantan Noodles or
Fried Noodles with Gomoku Ankake Sauce

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 Deep-Fried Eggplant	地三鮮 佐土原ナスとピーマン、ジャガイモの炒め Stir-fried Eggplant, Green pepper, Potatoes
蒜茸時菜 季節野菜のガーリック炒め Stir-Fried Vegetables with Garlic	今天鮮魚 本日の魚料理 Today's Fish Dishes
生汁蝦仁 海老のマヨネーズソース 藍海スタイル Deep-Fried Shrimp in Mayonnaise Sauce	干焼蝦仁 海老のチリソース Stir-Fried Shrimp in Chili Sauce
油泡扇貝 ホタテの塩味炒め Stir-Fried Scallop with Salt	豆酥蝦仁 海老と春雨の四川風煮込み Braised Shrimp and Glass Noodles with Capsicum Pepper
雲白肉片 薄切り豚肉の四川風ソース Lightly Boiled Pork with Garlic Sauce	黒椒牛肉 牛肉の黒胡椒炒め Stir-Fried Beef with Black Pepper Sauce
京醬鷄丁 北京式 桜姫鶏の甘味噌炒め Stir-fried Chicken with Sweet "MISO"	檸檬炸鷄 桜姫鶏の香味揚げ レモンソース Deep-fried Chicken with Lemon Sauce
龍仔點心 点心三種盛り合わせ Dim Sum, 3 Kinds	

◆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

●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

●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.