

THE LUNCH

¥3,800

本日の前菜

季節のスープ

選べるメインディッシュ／2品

白ご飯

+ ¥500にて「半炒飯」or「ハーフ担々麺」へ変更いただけます

本日のデザート

[メインを下記より2品お選びいただけます]

★佐土原ナスの香味揚げ

海老のチリソース煮込み

★海老のマヨネーズソース 藍海スタイル

綾ぶどう豚の四川式ホイコーロー

宮崎ブランドポークの酢豚

桜姫鶏と佐土原ナス、カシューナッツの香り炒め

★マーボー豆腐 藍海スタイル

こだわりの点心三種盛り合わせ

※当店では国内産のお米を使用しております。 ※料金は税・サービスを含みます。

※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。

※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ください。

LUNCH À LA CARTE

ランチ アラカルト

★佐土原ナスの香味揚げ	¥1,850
海老のチリソース煮込み	¥2,050
★海老のマヨネーズソース 藍海スタイル	¥2,050
綾ぶどう豚の四川式ホイコーロー	¥2,000
宮崎ブランドポークの酢豚	¥2,200
桜姫鶏と佐土原ナス、カシューナッツの香り炒め	¥2,000
★マーボー豆腐 藍海スタイル	¥2,100
こだわりの点心三種盛り合わせ	¥1,200
担々麺	¥1,500
炒飯	¥1,500

季節のスープ&白ご飯セット

¥750

※当店では国内産のお米を使用しております。 ※料金は税・サービスを含みます。
※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。
※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ください。

DIM SUM LUNCH

飲茶ランチ

¥2,800

本日のスープ

選べる点心／3品

叉焼炒飯

本日のデザート

[下記の点心より3品お選びいただけます]

★海老蒸し餃子

★海老と豚肉の焼売

五目春巻

野菜とカシューナッツの潮州式蒸し餃子

香港式 真鯛のガーリック蒸し

翡翠蒸し餃子

★佐土原ナスの香味揚げ

桜姫鶏の発酵黒豆蒸し

※当店では国内産のお米を使用しております。 ※料金は税・サービスを含みます。
※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。
※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ください。