

# 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  
3品で ¥2,500

Per Person 2 Dish: ¥2,200  
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

●メインを右記のメニューから  
2品または3品お選びください。

Choose 2 or 3 Items from Grand Menu.



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

- |       |   |
|-------|---|
| 紅焼茄子  | 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   |
| 糖醋魚排  | しまうら真鯛の甘酢あんかけ<br>Deep-Fried Red snapper with Sweet and Sour 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           |
| 咕嗜鮮肉塊 | 酢豚<br>Deep-Fried Pork with Sweet and Sour Sauce                     |
| 黒椒牛肉  | 牛肉の黒胡椒炒め<br>Stir-Fried Beef with Black Pepper Sauce                 |
| 麻婆豆腐  | マーボー豆腐<br>Braised Tofu and Minced Meat in Hot and Spicy Sauce       |
| 龍仔點心  | 点心三種盛り合わせ<br>Dim Sum, 3 Kinds                                       |
| 双味點心  | 大根餅の煎り焼きと春捲<br>Turnip Cake and Deep-Fried Spring Rolls              |
| 炸芝麻球  | ゴマ団子 (3個)<br>Fried Sweet Sesame Ball (3 Pieces)                     |

※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.