

「蓮華（れんか）」 Variety Lunch Set “RENKA”

¥ 5,000 (6,325)

期間: 2025年1月8日(水) ~ 3月31日(月) January 8 – March 31, 2025

小菜	前菜三種盛り
芙蓉蟹肉海苔豆腐湯	干し貝柱入り生海苔と豆腐の卵白スープ
飲茶	点心二種
熱菜四様	バラエティプレート
(塩爆蝦仁 葡汁鮮貝	(小海老の塩炒め、帆立貝柱のカレークリームソース
北京烤鴨 麻辣茄子)	北京ダック、茄子の揚げ物 辛味ソース)
揚州炒飯	五目醤油炒飯
杏仁豆腐	杏仁豆腐

Assorted appetizers

Egg white soup with dried scallops, seaweed and tofu

Two kinds of dim sum

Variety Plate

(Sauteed shrimps and vegetables,

Sauteed scallops with curry cream sauce, Beijing duck,

Deep fried eggplants with spicy sauce)

Fried rice with chop-suey soy sauce flavor

Chilled almond jelly



※イメージ画像

This picture is just a sample.

料理長のおすすめメニュー Recommended Menu

¥ 2,200 (2,662)

期間 : 2025年3月1日(土) ~ 4月30日(水) March 1 – April 30, 2025

鶏肉と葱の細切り和えそば 黒酢風味

黒酢鶏絲拌麵

Chicken and Leek Souplless Noodle with Black Vinegar

台湾醤油とオイスターソース、黒酢を使用したサツパリとしたソースを
具材と一緒に和えながら召し上がってください。



※イメージ画像

This picture is just a sample.

*米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

Our rice production destination varies. Please ask our staff if you would like to know more.

*()内はサービス料 15%・消費税が含まれたお支払い金額です。

Prices in () include 15% service charge and consumption tax.

翡翠宮北京オリジナルランチコース Jade Garden Beijing Original Lunch Course

期間 : 2025年3月19日(水)~5月31日(土)

Period : March 19 - May 31, 2025

四川風麻辣よだれ鶏/茄子の冷菜 黒酢風味
ほうれん草の特製胡麻ペースト/胡瓜とラディッシュの漬物
山城紅油口水鶏/京味老醋涼茄子/傳統芝麻醬菠菜/繽紛拍拌双脆肴
Sichuan Chicken in Chili Oil / Chilled aubergine with black vinegar
Classic Spinach with Sesame Dressing / Pickled cucumber and radish

豚肉と白菜の酸味スープ
濃湯酸菜炉灶肉 Hearty Pickled Cabbage and Pork Belly Soup

有頭海老の鉄板仕立て
香葱鉄板扒虎蝦 Sizzling Tiger Prawns with Scallions

北京式豚焼肉
老北京炙子烤肉 Beijing-style pork barbecue

野菜炒めの包餅巻
皇城根下炒合菜 Vegetable stir-fried rice cake rolls

インゲン豆と芽菜の炒め物
芽菜干煸四季豆 Stir-fried kidney beans and sprouts

特製肉みそ和えそば
老北京炸醬麵 Soba noodles with special meat and miso dressing

メロン入り杏仁豆腐
密瓜杏仁豆腐 Apricot bean curd with melon

1名様 ¥8,000(10,120)
Per Person

2名様よりご利用いただけます。
Minimum of two people.

* ()内はサービス料 15%と消費税が含まれたお支払い金額です。
Price in () includes 15% service charge and consumption tax.

* アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。
Please share with us if you have any food allergies or specific dietary requirements.

* メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。
Menu items are subject to change based on daily availability of ingredients

平日限定ランチ定食 Lunch Set スープ、ご飯、杏仁豆腐付き

Served with today's soup, steamed rice, chinese pickles and dessert

A ~ D より1品お選び下さい ￥2,600 (3,289)

Please choose 1 dish from A to D.

定食 ①

- A. 小海老のチリソース
干焼蝦仁 Sauteed shrimps with chili sauce
- B. 牛肉のオイスターソース炒め
蠔油牛肉片 Sauteed beef with oyster sauce
- C. トマトと干し貝柱入り玉子の炒め
干貝蕃茄炒蛋 Scrambled egg with tomato and dried scallop
- D. 茄子の辛味炒め
魚香茄子 Sauteed eggplant with spicy sauce

定食 ②

- A. 小海老の辛味炒め
宮保蝦仁 Sauteed shrimps with spicy sauce
- B. 酢豚 黒酢風味
黒醋古老肉 Sweet and sour pork with black vinegar
- C. 鶏肉の昆布醬炒め
昆布醬炒雞片 Sauteed chicken with kelp sauce
- D. 四川麻婆豆腐
四川麻婆豆腐 Braised tofu and minced meat with chili sauce Sichuan style

定食 ③

- A. 小海老とイカの XO 醬炒め
XO 醬蝦魷 Sauteed shrimps and squids with XO sauce
- B. ホイコーロー
回鍋肉 Sauteed pork and cabbage with garlic bean paste
- C. 豚肉ときくらげの玉子炒め
木須肉 Sauteed pork, egg and kikurage (Wood ear mushroom)
- D. 麻婆茄子
麻婆茄子 Braised eggplant and minced pork with chili sauce

定食 ④

- A. 小海老と野菜の塩炒め
彩菜蝦仁 Sauteed shrimps and vegetables with salt
- B. 酢豚 フルーツ風味
古老肉 Sweet and sour pork with fruit flavor
- C. 鶏ささ身の辛味炒め
魚香雞片 Sauteed chicken with spicy sauce
- D. 海の幸入り豆腐煮込み
海鮮豆腐 Braised seafood and tofu

※定食は①→②→③→④の順で週替わりとなります。

Dishes will be exchanged weekly the order ①→②→③→④.

3/3 (月) ~ 3/7 (金)	定食①
3/10 (月) ~ 3/14 (金)	定食②
3/17 (月) ~ 3/21 (金)	定食③
3/24 (月) ~ 3/28 (金)	定食④
3/31 (月)	定食①

土・日・祝日限定 on Sat, Sun and Public Holiday

飲茶ランチセット「黄河」 Dim Sum Lunch Set "KOUGA"

¥ 3,200 (4,048)

小菜
湯類
腊味蘿蔔羔、炸餛飩
干貝腐皮青菜
点心
豉椒肉條
XO 醬炒麵
杏仁豆腐、馬拉糕

小菜
スープ
大根餅、揚げワンタン
青菜と湯葉の干し貝柱炒め
点心三種蒸籠蒸し
豚肉のトーチ蒸し
XO 醬入り上海焼そば
杏仁豆腐、中国風カステラ

Appetizer

Soup

Baked Radish Cakes, Deep Fried Wong Tong

Sauteed Green Vegetables, Yuba and Dried Scallop

Three kinds of Dim Sum

Steamed Pork with Black Bean Paste

Fried Noodle with XO Sauce

Chilled Almond Jelly, Cantonese Steamed Sponge Cake



※写真はイメージです。