

「蓮華（れんか）」 Variety Lunch Set “RENKA”

¥ 4,500 (5,445)

期間：2022年10月1日(土)～12月31日(土) October 1 – December 31, 2022

小菜
香菌湯
飲茶
熱菜四様
(黒酢肉団子、塩爆蝦仁
北京烤鴨、辣子粉鮮魚)
生菜蝦仁炒飯
杏仁豆腐

前菜三種盛り
きのこ入りスープ
点心二種
バラエティプレート
(肉団子の黒酢煮込み、小海老と彩り野菜の塩炒め、
北京ダック、白身魚のスパイス揚げ)
海老とレタスの炒飯
洋梨ピューレ入り杏仁豆腐

Assorted Appetizers
Mushroom Soup
Two Kinds of Dim Sum
Variety Plate
(Braised Meat Balls with Black Vinegar,
Sautéed Shrimps and Vegetables, Beijing Duck,
Spicy Deep Fried Fish)
Fried Rice with Shrimps and Lettuce
Chilled Almond Jelly with Pear Puree



※イメージ画像

牡蠣の醤油煮込みあんかけ御飯セット Braised Oyster with Soy Sauce on Rice Set ¥ 4,000 (4,840)

期間：2022年12月1日(木)～2023年1月30日(月) December 1 – January 30, 2023

除外日：2023年1月1日(日)～1月5日(木) Except: January 1 – 5, 2023



※イメージ画像

大蠔会飯 牡蠣の醤油煮込みあんかけ御飯
蛋花湯 野菜と玉子のスープ
小菜 小菜
杏仁豆腐 杏仁豆腐

Braised Oyster with Soy Sauce on Rice
Vegetables and Egg Soup
Appetizers
Chilled Almond Jelly

*米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

If you wish to know where the rice was produced, please ask our staff.

* ()内はサービス料 10%・消費税が含まれたお支払い金額です。

Prices in () include 10% service charge and consumption tax.

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 ￥2,400 (2,904)

Please choose 1 dish from A to D.

A ~ D より2品、お選び下さい 3,400 (4,114)

Please choose 2 dishes from A to D.

定食 ①

- A. 小海老の辛味炒め
宮保蝦仁 Sauteed Shrimps with Spicy
- B. 酢豚 フルーツ風味
古老肉 Sweet and Sour Pork with Fruit Flavor
- C. 鶏肉の酸辣風味煮
東安鶏片 Simmered Fried Chicken
- D. 海の幸入り豆腐煮込み
海鮮豆腐 Braised Seafood and Bean Curd

定食 ②

- A. 小海老と野菜の塩炒め
彩菜蝦仁 Sauteed Shrimps and Vegetables with Salt
- B. 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 Scallip
- C. 牛肉のオイスターソース炒め
蠔油牛肉片 Sauteed Beef with Oyster 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、ブロッコリーの塩炒め
蘭花炒魷蝦 Sauteed Shrimps, Squid and Broccoli with Salt
- B. 酢豚 黒酢風味
黒醋古老肉 Sweet and Sour Pork with Black Vinegar
- C. ホイコーロー
回鍋肉 Sauteed Pork and Cabbage with Garlic Bean Paste
- D. 白身魚の揚げ物 醤油あんかけ
紅焼魚排 Deep Fish with Soy Sauce

定食 ④

- A. 小海老のチリソース
干焼蝦仁 Sauteed Shrimps with Chili Sauce
- B. 豚肉ときくらげの玉子炒め
木須肉 Sauteed Pork, Egg and Kikurage (Wood ear mushroom)
- C. 鶏肉の昆布醬炒め
昆布醬炒鶏片 Sauteed Chicken with Kelp Sauce
- D. 麻婆茄子
麻婆茄子 Braised Eggplant and Minced Pork with Hot Chilli Sauce

※A ~ Dの定食は①→②→③→④の順で週替わりとなります。

Dishes from A to D will be exchanged weekly the order ①→②→③→④.

12/1(木) ~ 12/2(金) 定食③

12/5(月) ~ 12/9(金) 定食④

12/12(月) ~ 12/16(金) 定食①

12/19(月) ~ 12/23(金) 定食②

12/26(月) ~ 12/30(金) 定食③

爽天 SOUTEN

期間 : 2022 年 12 月 1 日 (木) ~ 2023 年 1 月 30 日 (月)

December 1, 2022 – January 30, 2023

除外日 : 2023 年 1 月 1 日 (日) ~ 1 月 5 日 (木)

Except: January 1 – 5, 2023

前菜盛り合わせ

每人拼盤 Assorted Appetizers

小海老とイカの XO 醤炒め

XO 醤双鮮 Sauteed Shrimps and Squid with XO Sauce

鶏肉の豆鼓蒸し

豆鼓蒸鶏塊 Steamed Chicken with Black Bean Paste

牡蠣の醤油煮込み

紅焼大蠔 Braised Oyster with Soy Sauce

熊本県産あか牛のガーリック炒飯

蒜茸赤牛炒飯 Garlic Fried Rice with Japanese Beef

いちごプリン

甜品 Strawberry Pudding

1 名様

Per Person ¥7,000 (8,470)

2 名様よりご利用いただけます

Two persons minimum.

* () 内はサービス料 10% と消費税が含まれたお支払い金額です。

Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

* 米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

If you wish to know where the rice was produced, please ask our staff.

* 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 ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

* 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。

All menu items may change due to daily purchasing.