

「蓮華（れんか）」 Variety Lunch Set “RENKA”

¥5,000 (6,050)

期間: 2023年10月1日(日)~12月31日(日) October 1 – December 31, 2023

小菜	前菜三種盛り
香菌湯	きのこ入りスープ
飲茶	点心二種
熱菜四様	バラエティプレート
(塩爆蝦仁 麻婆豆腐)	(小海老と彩り野菜塩炒め、麻婆豆腐、
北京烤鴨 干焼鮮貝)	北京ダック、ホタテ貝柱のチリソース)
昆布醬蝦仁炒飯	小海老入り昆布醬炒飯
杏仁豆腐	洋梨ピュレ入り杏仁豆腐

Assorted Appetizers  
Mushroom Soup  
Two Kinds of Dim Sum  
Variety Plate  
(Sauteed Shrimps and Vegetables,  
Braised Tofu and Minced Meat with Chili Sauce,  
Beijing Duck, Scallops with Chili Sauce)  
Fried Rice with Shrimps and Kelp Sauce  
Chilled Almond Jelly with Pear Puree



※イメージ画像

上海蟹あんかけ炒飯セット Fried Rice with Shanghai Crab Starchy Sauce Set

¥3,800 (4,598)

期間: 2023年10月15日(日)~12月31日(日) October 15 – December 31, 2023



※イメージ画像

大閘蟹会炒飯	上海蟹あんかけ炒飯
香菌青菜湯	きのこ青菜のスープ
飲茶	点心三種
杏仁豆腐	杏仁豆腐

Fried Rice with Shanghai Crab Starchy Sauce  
Mushroom and Green Vegetables Soup  
Three Kinds of Dim Sum, Chilled Almond Jelly

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

¥3,200 (3,872)

土・日・祝日 on Sat, Sun and Public Holiday

小菜	小菜
湯類	スープ
腊味蘿蔔羔、炸餛飩	大根餅、揚げワンタン
干貝腐皮青菜	青菜と湯葉の干し貝柱炒め
点心	点心三種蒸籠蒸し
豉椒肉條	豚肉のトーチ蒸し
XO 醬炒米粉	XO 醬入り焼ビーフン
杏仁豆腐、馬拉糕	杏仁豆腐、中国風カステラ

Appetizer  
Soup  
Baked Radish Cakes, Deep Fried Wong Tong  
Sauteed Green Vegetable, Yuba and Dried Scallop  
Three kinds of Dim Sum  
Steamed Pork with Black Bean Paste  
Fried Rice Vermicelli with XO Sauce  
Chilled Almond Jelly, Cantonese Steamed Sponge Cake

## 爽天 SOUTEN

---

期間 : 2023 年 12 月 1 日 (金) ~ 2024 年 2 月 29 日 (木)

Period : December 1, 2023 – February 29, 2024

除外日 : 2023 年 12 月 31 日 (日) デイナータイム ~ 2024 年 1 月 5 日 (金)

Exclusion date : December 31, 2023 Dinner Time – January 5, 2024

### 前菜盛り合わせ

每人拼盤 Assorted Appetizers

### 帆立貝柱と小海老の揚げ物 辛味ソース

漁香双鮮 Fried Scallops and Shrimps with Chili Sauce

### 牛肉のオイスターソース炒め

蠔油牛肉片 Sauteed Beef with Oyster Sauce

### 白身魚の醤油煮込み

紅焼鮮魚 Braised White Fish with Soy Sauce

### 蟹肉と海老、レタスの炒飯

生菜蝦蟹炒飯 Fried Rice with Crab Meat, Shrimps and Lettuce

### デザート

甜品 Dessert

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.

\* 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.

\* 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.

\* 1 月より白身魚の醤油煮込みが牡蠣の醤油煮込みに変更となります。

Form January, Braised White Fish with Soy Sauce will be changed in Braised Oyster with Soy Sauce.