

開業40周年記念 美食祭 ランチコース

期間: 2020年1月6日(月)~3月31日(火)
6 January - 31 March 2020

前菜盛り合わせ
每人拼盤 Assorted Appetizers

野菜とゆば麺のスープ
五彩百頁湯 Soup with Soy Bean Milk Skin Noodles and Vegetables

海老のチリソース、帆立貝とイカの塩炒め
鴛鴦海鮮 Braised Prawn with Chili Sauce,
Sautéed Scallops and Squid

豚フィレ肉と野菜の黒酢酢豚
黒酢猪肉排 Sweet and Sour Pork and Vegetables Black Vinegar Flavor

セロリとズッキーニ入り水餃子
芹菜節瓜水餃子 Boiled Dumpling with Celery and Zucchini Beijing Style

白身魚と豚肉のあんかけ生姜炒飯
双鮮姜炒飯 Fried Rice with Ginger dressed with Fish and Pork Sauce

烏龍茶ゼリー いちご風味、紹興酒プリン
今天甜集 Oolong Tea Jelly Strawberry Flavor, Chinese Rice Wine Pudding

1名様 ¥6,000 (7,260)
Per Person

2名様よりご利用いただけます
Two persons minimum.

お米の産地情報については係りまでお尋ねください。
Ask your Server about where we source our Rice

()内はサービス料・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.

バラエティランチセット

「蓮華 (れんか)」
Variety Lunch Set "Renka"

¥ 4,100 (4,961)
期間: 2020年1月6日~3月31日

翡翠宮を代表する料理の数々を少しずつお楽しみいただける、セットメニューをご用意いたしました。
ゆったりとお食事を楽しみたいお客様におすすめです。

前菜三種盛り、あおさ海苔と豆腐のトロみスープ、
点心二種(豚肉入り小饅頭、海老と蟹入り焼売 柚子風味)、
バラエティプレート(牛フィレ肉のオイスターソース炒め、
小海老のポルチーニ茸入りかぼちゃクリームソース、
鶏肉入り春巻き 黒胡椒風味、帆立貝のチリソース)、
五目醤油炒飯、いちごピューレ入り杏仁ゼリー

Assorted Appetizers, Seaweed and Bean Curd Soup,
Pork Bun, Shrimps and Crab Siu-mai with Yuzu Flavor,
Variety Plate(Sauteed Beef with Oyster Sauce,
Sauteed Shrimps with Porcini Mushroom and Pumpkin Cream Sauce,
Deep Fried Spring Roll with Chicken with Black Pepper Flavor, Sauteed Scallops with Chili Sauce)
Fried Rice with Chop-Suey Soy Sauce Flavor, Chilled Almond Jelly with Strawberry Puree.

おすすめランチセット

期間: 2020年2月3日(月)~2020年3月29日(日)

翡翠宮 優美ランチ
Jade Garden "Yuubi Lunch"

¥ 3,200 (3,872)

野菜入りそば(ゴボウ麺 または 生姜麺)、小葉、豚スペアリブの黒酢煮込み、
中国風俵御飯、点心3種、杏仁ゼリー

Noodle Soup with Vegetables(Your choice of Burdock Noodle or Ginger Noodle),
Small Dish, Braised Pork Sparerib with Black Vinegar Sauce, Deep Fried Rice with Kelp Sauce,
Dim Sums, Chilled Almond Jelly

パクチーざんまい

香菜三昧セット Coriander Dishes Set

¥ 3,000 (3,630)

香菜と豚の醤油煮入り炒飯 または 香菜と小海老、帆立貝入り上海焼そば
香菜スープ、香菜サラダ、香菜入り点心、杏仁ゼリー

Fried Rice with Coriander and Braised Pork or Fried Noodle with Coriander and Seafood,
Coriander Soup, Coriander Salad, Dim Sum with Coriander, Chilled Almond Jelly

翡翠宮おすすめ飯麺類

Recommendation Fried Rice and Noodle

翡翠宮特製担々麺

¥ 2,200 (2,614)

担々麺

Spicy Noodle Soup with Minced Meat and Sesame Paste

鶏白湯の煮込みそば

2,200 (2,614)

鶏白湯煨麺

Braised Noodle with Special Chicken Soup

()内はサービス料・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.

飲茶ランチセット

土・日・祝日 on Sat., Sun. and Public Holidays 11:30~14:30

「黄河」 Dim Sum Lunch Set KOUGA

¥ 2,900 (3,509)

小菜

小菜 Appetizer

本日のスープ

湯類 Today's Soup

揚げワンタン、大根餅

炸餛飩、腊味蘿蔔羔 Deep Fried Wong Tong, Baked Radish Cakes

青菜と湯葉の干し貝柱炒め

干貝腐皮青菜 Sauteed Green Vegetable, Soy Bean Milk Skin and Dried Scallop

小籠包、海老餃子、豚肉と野菜入り小饅頭

小籠包、蝦餃、小菜肉包 Steamed Pork Bun, Steamed Shrimp Dumpling, Vegetable and Pork Bun

豚肉のトーチ蒸し

豉椒肉條 Steamed Pork with Black Bean Paste

海老とレタスの炒飯 または 焼ビーフン

生菜蝦仁炒飯 或 炒米粉 Fried Rice with Shrimp and Lettuce or Fried Rice Vermicelli

杏仁ゼリー、揚げドーナツ ライチ紅茶風味

杏仁豆腐、開口笑 Chilled Almond Jelly, Fried Doughnut Litchi Tea Flavor

「万里」 Dim Sum Lunch Set BANRI

¥ 3,900 (4,719)

小菜 (三種)

小拼盆 Assorted Appetizer

本日のスープ

湯類 Today's Soup

揚げワンタン、大根餅、水餃子

炸餛飩、腊味蘿蔔羔、水餃子 Deep Fried Wong Tong, Baked Radish Cakes, Boiled Pork Dumpling

ブロッコリーの蟹肉入り卵白あんかけ

芙蓉蟹肉蘭花 Braised Broccoli with Starchy Egg White and Crab Meat Sauce

小籠包、蟹シュウマイ、海の幸入り蒸し餃子

小籠包、蟹肉焼売、翡翠蒸餃子 Steamed Pork Bun, Crab Meat Siu-Mai, Steamed Seafood Dumpling

白身魚と野菜のスパイス蒸し

沙茶魚排 Steamed Fish and Vegetable with Spicy Sauce

海老とレタスの炒飯 (XO醬入り) または 焼ビーフン (海の幸入り)

XO醬炒飯 或 海鮮米粉 Fried Rice with Shrimp and Lettuce or Fried Rice Varmicelli

デザート二種盛り、揚げドーナツ ライチ紅茶風味

二種甜品、開口笑 Two kinds of Desserts and Fried Doughnut Litchi Tea Flavor

米の産地情報についてはスタッフまでお問い合わせください。
If you wish to know where the rice was produced, please ask the staff.

()内はサービス税・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.