季節の薬膳ランチ
和漢
Seasonal Medicinal Lunch
Wa Kan

冬節養生茶	チャイニーズティーマスター 小田の薬膳茶 「枸杞陳皮普洱茶」 Chinese Tea Master Oda's Medicinal Cold Tea "Pu-er Tea with Dried Goji Berry and Chenpi"
香桃黒滋味盆	香桃　前菜コレクション Xiang Tao Appetizer Collection
黒鶏燉水魚湯	料理長　皆上の美食コラーゲンスープ 「丹波黒どり　わかめ　もずく　スッポン出汁のコラーゲンスープ」 Chef Minakami's Gastronomic Soup "Collagen Soup withTamba Chicken, Wakame Seaweed, Mozuku Seaweed and Soft Shell Turtle,"
黒椒山菌鮑魚	鮑とイカの黒胡椒炒め Stir-Fried Abalone and Squid, Black Pepper
草苺黒醋肉片	沖縄キビまる豚肩ロース肉と苺の黒酢ソース Sweet and Sour Okinawa Kibimaru Pork Loin and Strawberry, Black Vinegar Sauce
黒芝麻担々麺	黒ゴマの担々麺 Dandan Noodle, Black Sesame
黒糖黒豆馬粒糕 低聚糖苹果蛋撻	・沖縄黒糖と黒豆のマーラーカオ ・リンゴと栗のオリゴ糖入りココナッツタルト ・Steamed Sponge Cake with Okinawa Black Sugar and Black Bean ・Coconut Tart with Oligosaccharide, Apple and Chestnut

オプション　スペシャリティー
Option Specialty
※北京ダック　1枚　2,500 円
※Peking Duck Per Piece (＋JPY 2,500)

※点心三種盛り合わせ　1,600 円
※3 Kinds of Dim Sum (＋JPY 1,600)

7,500

wh p m e c s wa

wh = 小麦/wheat　p = 落花生/peanuts　m = 乳/milk　e = 卵/eggs　b = そば/buckwheat　c = かに/crab　s = えび/shrimp　wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

朱雀

Zhu Que

珍味焼味盆	広東焼き物入り前菜盛り合わせ Assorted Appetizers, Cantonese Barbecued Meat
魚崧地膚子羹	白身魚　とんぶり　上湯スープ Superior Soup with White Fish and Kochia Seed
櫻蝦煨白菜時菜	桜海老と白菜の煮込み Braised Chinese Cabbage and Dried Sakura Shrimp
豉汁炆秋田比内鶏球	秋田比内地鶏と根菜　ブラックビーンズソース炒め Stir-Fried Akita Hinai Chicken and Root Vegetable, Black Bean Sauce
鳳城炒飯	浅利とニラ トマトの炒飯 Fried Rice with Clam, Chive and Tomato

南瓜西米焗布甸

黒糖黒豆馬粒糕

・南瓜とタピオカの焼きプリン
・沖縄黒糖と黒豆のマーラーカオ
・Baked Pudding with Pumpkin and Tapioca Pearl
・Steamed Sponge Cake with Okinawa Black Sugar and Black Bean

オプション　スペシャリティー
Option Specialty
※北京ダック　1枚　2,500 円
※Peking Duck Per Piece (＋JPY 2,500)

※点心三種盛り合わせ　1,600 円
※3 Kinds of Dim Sum (＋JPY 1,600)

9,500

wh p m e c s wa

wh = 小麦/wheat　p = 落花生/peanuts　m = 乳/milk　e = 卵/eggs　b = そば/buckwheat　c = かに/crab　s = えび/shrimp　wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

桃花

Tao Fa

一口福菜	鰤　最中　柚子 Fresh Yellowtail and Yuzu in Crisp Wafers
香桃焼味冷菜拼盤	銘菜盛り合わせ Assorted Barbecued Meat
蟹肉水芹芜菁羹	タラバ蟹　カブのすり流しスープ　芹 Superior Soup with King Crab and Turnip, Japanese Parsley
XO醤炒双鮮	鮑とイカの XO 醤炒め Stir-Fried Abalone and Squid, XO Sauce
北京鴨子	北京ダック Peking Duck
青椒炒牛肉絲	国産牛肉の細切り　オイスターソース炒め Stir-Fried Shredded Japanese Beef, Oyster Sauce
雲呑酸辣湯麺	雲呑入り酸辣湯麺 Spicy Sour Soup Noodle, Wonton
香桃茶布甸	桃香る香桃オリジナルティーのなめらかプリン
草苺大福餅	苺大福 ・Xiang Tao Original Tea Pudding ・Strawberry Daifuku

オプション　スペシャリティー
Option Specialty
※北京ダック　1枚　2,500 円
※Peking Duck Per Piece (＋JPY 2,500)

※点心三種盛り合わせ　1,600 円
※3 Kinds of Dim Sum (＋JPY 1,600)

13,500

wh p m e c s wa

wh = 小麦/wheat　p = 落花生/peanuts　m = 乳/milk　e = 卵/eggs　b = そば/buckwheat　c = かに/crab　s = えび/shrimp　wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

蠎吻

Chu Wen

珍味焼味盤	料理長　皆上の前菜コレクション Chef Minakami’s Appetizer Collection
蟹肉水芹芜菁羹	タラバ蟹　カブのすり流しスープ　芹 Superior Soup with King Crab and Turnip, Japanese Parsley
沙茶炒蝦球帯子	海老と帆立　季節の野菜　沙茶醤炒め Stir-Fried Prawn, Scallop and Seasonal Vegetable, Satay Sauce
大閘蟹粉扒時菜	季節の中国野菜　上海蟹餡掛け Boiled Seasonal Vegetable, Shanghai Crab Starchy Sauce
豆腐餻馬告炖牛舌 点心料理長　王の故郷の饅頭を添えて	牛タンのマーガオと豆腐餻の煮込み Braised Beef Tongue with Bean Curd and Mountain Pepper Dim Sum Chef Wang’s Steamed Bun, Yangzhou Style
茶師選中国茶甜品	チャイニーズティーマスター　小田が選ぶ中国茶のデザート ・桃香る香桃オリジナルティーのなめらかプリン ・金木犀のゼリー寄せ Chinese Tea Master Oda’s Chinese Tea Dessert ・Xiang Tao Original Tea Pudding ・Osmanthus Jelly

18,500

wh p m e c s wa

wh = 小麦/wheat　p = 落花生/peanuts　m = 乳/milk　e = 卵/eggs　b = そば/buckwheat　c = かに/crab　s = えび/shrimp　wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

鹿鳴

Lu Ming

一口福菜	鰤　最中　柚子 Fresh Yellowtail and Yuzu in Crisp Wafers
港式珍味焼味盤	銘菜盛り合わせ Assorted Barbecued Meat
菠菜泥褐東斑魚	クエのスチーム　法蓮草のスープ　山椒の香り Steamed Longtooth Grouper and Spinach Soup, Japanese Pepper Scent
韮黄炒双鮮	海老と帆立　黄ニラ炒め Stir-Fried Prawn, Scallop and Yellow Chive
草苺黒醋肉片	沖縄キビまる豚肩ロース肉と苺の黒酢ソース Sweet and Sour Okinawa Kibimaru Pork Loin and Strawberry, Black Vinegar Sauce
山菌蝦仔和牛里脊片撈麺	和牛ロースとエビの仔　キノコのソバ Braised Noodle with Japanese Wagyu Loin, Shrimp Roe and Mushroom
南瓜西米焗布甸 提拉米蘇蛋撻	・南瓜とタピオカの焼きプリン ・パイ生地のティラミスエッグタルト ・Baked Pudding with Pumpkin and Tapioca Pearl ・Tiramisu Egg Tart

23,500

wh p m e c s wa

wh = 小麦/wheat　p = 落花生/peanuts　m = 乳/milk　e = 卵/eggs　b = そば/buckwheat　c = かに/crab　s = えび/shrimp　wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.