

## ウィークデイ ランチ

### Weekday Lunch

(平日限定)

三色拼盤

クラゲの和え物と前菜  
Assorted Appetizers with Jellyfish

蟹肉蛋花湯

タラバ蟹入りとろみスープ  
Thick Soup with King Crab

蝦仁豆腐

海老と豆腐の煮込み 青野菜添え  
Stewed Shrimp and Tofu with Green Vegetables

又は

Or

清蒸東星斑魚

沖縄からのスジアラ 葱と生姜蒸し 熱々葱油 香桃醤油(+1,600円)  
Steamed Sujiara from Okinawa, Green Onion, Ginger,  
Hot Green Onion Oil, Scented Soy Sauce(+JPY1,600)

鳳梨古老肉

国産豚肩ロースの広東式 酢豚  
Cantonese Sweet and Sour Pork with Japanese Pork Shoulder Loin

豉油皇炒麵

黄ニラ入り香港スタイル 醤油焼きそば  
Hong Kong Style Soy Sauce Fried Noodles with Yellow Chive

自選甜品

杏仁豆腐とジャスミン茶のジュレがけ  
Almond Jelly and Jasmine Tea Jelly

又は

Or

マンゴープディング  
Mango Pudding

燕の巣 追加 (+1,200円)  
Additional Bird's Nest (+JPY1,200)

※点心3種盛り合わせ 追加 (+1,000円)

※Additional Assorted 3 types of Dim Sum (+JPY 1,000)

※北京ダック1枚 追加 1,300円

※Additional Peking Duck Per Piece (+JPY 1,300)

4,500

w p m e c s

w = 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

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.

また、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.

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.

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.

\* 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.

## シーズナル ランチ

### Seasonal Lunch

焼味冷拼盤	国産豚肩ロースの焼き豚と前菜 Assorted Appetizers with Grilled Pork Shoulder Loin
海鮮酸辣湯	海老 帆立 白身魚入り 酸辣湯 Shrimp Scallop with White Fish Hot and Sour Soup
金銀蛋浸時蔬	法蓮草と広東白菜のスープ煮 Boiled Seasonal Vegetable Soup
星州蝦球	海老のチリソース青野菜添え Shrimp with Chili Sauce and Green Vegetables
宮保鶏丁	鳥取県産大山鶏もも肉 カシューナッツの甘辛炒め Daisen Chicken Thigh from Tottori Prefecture, Sweet and Spicy Stir-Fried Cashew Nuts
生炒牛崧菜粒炒飯	国産牛フィレ牛肉とブロッコリーの炒飯 Japanese Beef Fillet Fried Rice with Beef and Broccoli
自選甜品	杏仁豆腐とジャスミン茶のジュレがけ Almond Jelly and Jasmine Tea Jelly 又は Or マンゴープディング Mango Pudding  燕の巣 追加 (+1,200 円) Additional Bird's Nest (+JPY1,200)

※点心3種盛り合わせ 追加 (+1,000 円)

※Additional Assorted 3 types of Dim Sum (+JPY1,000)

※北京ダック 1 枚 追加 1,300 円

※Additional Peking Duck Per Piece (+JPY 1,300)

6,800

w p m e c s

w = 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

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.

また、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.

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.

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.

\* 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.

各コースは2名様よりご注文いただけます。/ Our courses require a minimum of two persons ordering the same menu.

## 桃花 ランチ Tao Fa Lunch

焼味冷拼盤	国産豚肩ロースの焼き豚と前菜 Assorted Appetizers with Grilled Japanese Pork Shoulder Loin
金華火腿上湯扒東星斑魚	沖縄からのスジアラ 上湯スープ仕立て 金華ハム Leopard Coral Grouper from Okinawa and Pork Soup Style
黒醋汁脆皮炸時蔬蝦球	まこも茸と海老の揚げ物 鎮江黒酢ソース Deep-Fried Makomodake and Shrimp with Zhenjiang Black Vinegar Sauce
XO 醬炒鮑魚	鮑の薄切り XO ソース炒め Stir-fried Thin Abalone With XO Sauce
黒椒煎牛柳粒	国産牛フィレ肉と茸の炒め 黒胡椒ソース Stir-Fried Japanese Beef Fillet and Mushrooms with Black Pepper Sauce
蟹肉生菜炒飯	タラバ蟹とレタスの炒飯 King Crab and Lettuce Fried Rice
自選甜品	杏仁豆腐とジャスミン茶のジュレがけ Almond Jelly and Jasmine Tea Jelly 又は Or マンゴープディング Mango Pudding 燕の巣 追加 (+1,200 円) Additional Bird's Nest (+JPY1,200)

※北京ダック 1 枚 追加 1,300 円  
※Additional Peking Duck Per Piece (+JPY 1,300)

9,800

w p m e c s

w = 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

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.

また、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.

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All Prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% service charge.

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.

\* 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.

各コースは2名様よりご注文いただけます。/ Our courses require a minimum of two persons ordering the same menu.