

Jasmine

茉莉花

¥2,800 (本体価格2,434円)

廚師精選點心雙輝

Two Kinds of Chef's Dim Sum Selection

點心3種

自選一道菜

Please Choose One Dish

下記よりお料理をお一人様1品お選びください

Rose

玫瑰

¥4,000 (本体価格3,530円)

瀘州口水鶏 或 薑蔥白切鶏

Cold steamed chicken (Spicy Luzhou style/Leek oil)

よだれ鶏 or 蒸し鶏 葱油ソース

廚師精選點心三輝

Three Kinds of Chef's Dim Sum Selection

おまかせ點心3種

自選一道菜

Please Choose One Dish

下記よりお料理をお一人様1品お選びください

甜品

Desert

デザート

お料理

1. 麻婆豆腐 【スープ、ご飯、漬物付き】
2. えびと卵のオイスターソース炒め 【スープ、ご飯、漬物付き】
3. スパイシー鶏唐揚げ 【スープ、ご飯、漬物付き】
4. 広東式酢豚 【スープ、ご飯、漬物付き】
5. タンタン麺 【ご飯、漬物付き】
6. 香港やきそば 【スープ、ご飯、漬物付き】
7. 上海蟹和えそば 【スープ、ご飯、漬物付き】 +¥4,000円(税込)頂戴いたします

ランチタイムのお食事時間は90分とさせていただきます。

混雑時はお声がけさせていただく場合がございますのでご了承ください。



瀘州口水鶏 或 薑蔥白切鶏

Cold steamed chicken (Spicy Luzhou style/Leek oil)

よだれ鶏 or 蒸し鶏 葱油ソース

廚師精選點心三揮

Three Kinds of Chef's Dim Sum Selection

プレミアム点心3種

瀘州猪儿粩 豚肉と芽菜（ヤーツアイ）のかわいい仔豚の点心

Steamed Pork and Sichuan Pickles Cute Piglet Dumpling

原隻鮑魚釀燒賣

まるごとアワビのせシュウマイ

Steamed Abalone on Pork and Shrimp Dumpling

XO醬帶子餃

帆立貝柱の蒸し餃子XO醬風味

Steamed Lobster and Scallop with XO source Dumpling

是日魚翅湯

Today's Shark-fin Soup

本日のフカヒレスープ

自選一道菜

Please Choose One Dish

下記よりお料理をお一人様1品お選びください

甜品 & 金牌流沙包

Desert & Steamd Salted Egg Yolk and Butter Cream Buns

デザート&塩漬け卵とバターのとろけだす“香港ラウサーパオ”

お料理

1. 麻婆豆腐 【ご飯、漬物付き】
2. えびと卵のオイスターソース炒め 【ご飯、漬物付き】
3. スパイシー鶏唐揚げ 【ご飯、漬物付き】
4. 広東式酢豚 【ご飯、漬物付き】
5. タンタン麺 【ご飯、漬物付き】
6. 香港やきそば 【ご飯、漬物付き】
7. 上海蟹和えそば 【ご飯、漬物付き】 +¥2,000円(税込)頂戴いたします

当店の米はタイ米と国産米のブレンドを使用しております。食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。できる範囲で変更いたします。



滬州口水鶏 或 薑蔥白切鶏

Cold steamed chicken (Spicy Luzhou style/Leek oil)

よだれ鶏 or 蒸し鶏 葱油ソース

廚師精選點心五輝

Five Kinds of Chef's Dim Sum Selection

おまかせ点心5種

鮮肉小籠包

Steamed pork Dumpling Xiao Long Po

小籠包

【上海蟹味噌入り小籠包に変更できます +¥350円(税込)頂戴いたします】

分組選點心雙輝

Please Choose Two Dim Sum

【飲茶セレクション】より2品お選びください

※1グループで2品

港式鮮蝦雲吞麵

Shrimp Won-ton Noodles

香港式 海老ワンタン麵

【上海蟹の和えそばに変更できます +¥2,000円(税込)頂戴いたします】

甜 品

Desert

デザート

当店の米はタイ米と国産米のブレンドを使用しております。食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。できる範囲で変更いたします。



【飲茶セレクション】

晶瑩鮮蝦餃	海老蒸し餃子	Steamed Silky Skin Dumpling with Shrimp	
韭菜水晶餃	ニラ海老蒸し餃子	Steamed Crystal Skin Dumpling with Shrimp and Green Chive	
韭黄炸春卷	黄ニラと海老の春巻き	Deep-Fried Spring-rolls with Shrimp and Yellow Chive	
蜜汁叉燒包	香港チャーシュー饅頭	Steamed Barbecued Pork Buns	
香煎蘿白糕	大根餅の香り焼き	Pan-fried Radish Cake	
蟹肉水晶海棠餃	ズワイ蟹入りクリスタル蒸し餃子	Steamed Dumpling with Shrimp and Crab Meat	
貢菜牛肉餃	和牛と山クラゲの蒸し餃子	Steamed Wagyu Beef Dumpling with Stem Lettuce	
玉露上素餃	季節野菜の蒸し餃子	Steamed Seasonal Vegetables Dumpling	
紅頭菜海棠糰	ビーツと海鮮の蒸し餃子	Steamed Beetroot Dumpling of Seafood	
潮州蒸粉糰	落花生と野菜の潮州式蒸し餃子	Steamed Sago and Peanuts Chiu Chow Dumpling	
沙爹蜂巢炸芋角	鴨肉コロツケ 香港サテソース風味	Deep-Fried Taro and Duck Puff with Satay Sauce	
醬皇蒸鳳爪	鶏もみじのコーラゲン蒸し	Steamed Chicken Feet with Black Beans	
葡汁鹹水角	マイルドカレー風味のハムスイコー	Deep-Fried Mild Curry flavor Dumpling	
木姜鶏粒羅勒糰	鶏肉とバジル ピリ辛蒸し餃子	Steamed Chicken & Basil Spicy Dumpling Litsea cubeba oil flavor	
豆豉蒸排骨	豚スペアリブ ブラックビーンズ蒸し	Steamed Pork Spareribs with Black Beans	
鶏粒牛肝菌包	キノコ型 鶏肉とポルチーニ茸の饅頭	Steamed Porcini mushroom and Chicken Buns	※+100円 頂戴致します
韭黄蒸蝦腸	黄ニラと海老 ライスクレープ蒸し	Steamed Rice rolls with Shrimp and Yellow Chive	※+150円 頂戴致します
黒松露小籠包	黒トリュフ入り小籠包	Steamed Pork and Truffle Xiao-long-po Dumpling	※+200円 頂戴致します
黒松露賽螃蟹	黒トリュフ 卵白 海老入り蒸し餃子	Steamed Truffle and Egg white Dumpling	※+200円 頂戴致します
蘿白絲天鵝酥	白鳥型 雲南ハム入り大根パイ	Deep-Fried Swan Thousand Layered Pastry with Radish	※+200円 頂戴致します
金牌流沙包	塩卵とバターのとろけだす香港ラウサーパオ	Steamed Salted Egg Yolk and Butter Cream Buns	