



## 宮廷ランチ

特製前菜の盛り合わせ

冷拼盒

蟹肉とフカヒレ入り コーンスープ

蟹肉粟米翅

一級点心師おすすめ 点心盛り合わせ

点心彩拼盒

鶏肉と旬の野菜の炒め 台湾バーベキューソース

沙茶时蔬鸡肉

白身魚の強火蒸し 生姜風味

姜茸蒸鱼

鴨肉と干し貝柱入り あんかけ炒飯

瑶柱火鴨烩飯

シェフ特製デザート

甜品

¥4,200

食材等の都合により変更となる場合がございます。  
食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
上記料金にサービス料10%と消費税を別途加算させていただきます。

## デライトランチ

フカヒレスープ

シェフおすすめ点心 10種盛り合わせ

下記よりメインディッシュを1つお選びください

	追加単品価格
1, 蟹肉入り炒飯	¥1,200
2, あんかけ炒飯	¥1,200
3, 五目炒飯	¥1,100
4, 野菜炒飯	¥980
5, 干し貝柱入り中国粥	¥980
6, 平打ち玉子麺の煮込み	¥980
7, 叉焼の細切りともやし入り炒めそば	¥1,100
8, 牛肉入り中国きめん炒め	¥1,200
9, 中国きめん炒め 牛肉と卵のあんかけ	¥1,200
10, あんかけ焼きそば(海鮮、または五目)	¥980
11, スープそば(海鮮、五目、またはワンタン)	¥980
12, 中国野菜の炒め物	¥1,200
13, 揚げ豆腐とキノコの土鍋煮込み 醤油風味	¥1,400
14, マーボー豆腐	¥1,100

¥3,000

¥3,500(デザートバイキング付き)

食材等の都合により変更となる場合がございます。

食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料10%と消費税を別途加算させていただきます。

## 飲茶オーダーバイキング

前菜・飲茶・ご飯類・デザートが全77種類食べ放題でお楽しみ頂けます。  
日替わりの特製前菜とスープを最初にご用意致します。スープはフカヒレスープに  
アップグレードが可能です。(¥700)

大人お1人様 ¥3,700  
お子様お1人様 ¥1,850 (4~12歳)



食材等の都合により変更となる場合がございます。  
食物アレルギー(グルテン、乳製品・ラクトースなど)をお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
上記料金にサービス料10%と消費税を別途加算させていただきます。