

- ROSE -

全18 品の本格中国料理を1ロサイズで取り入れたバラエティランチコース

Monthly Recommended Variety Lunch Course

【前菜の盛り合わせ】

クラゲの冷製・キノコのマスタード和え・蒸し鶏のピリ辛黒酢ソース

Assorted appetizers Chilled jellyfish,

Mushrooms mixed with mustard, Steamed chicken with spicy black vinegar sauce

【スープ】 干し貝柱と白菜のスープ

Dried scallop and Napa cabbage soup

【温菜お楽しみプレート】

牡蠣のフリット 香味ソース・鶏肉の味噌炒め・鮮魚の葱蒸し・春巻

Oyster fritter, ginger-flavored sweet vinegar sauce, Stir-fried chicken with miso, Steamed fish with scallion, Spring roll

【飲茶】

小籠包・海老蒸し餃子・広東焼売・ 海老と豚肉の翡翠餃子・スペアリブのトウチ蒸し

Assorted dim sum

Xiao long bao, Steamed shrimp dumpling, Shumai, Jade shrimp and pork dumpling, Steamed spear ribs with fermented black soybeans

【麺飯】(1つお選びください) エスニック炒飯 / 伊府麺

Choice of one noodle or rice
Spicy fried rice
E-fu noodles

【デザートプレート】 杏仁豆腐・マンゴープリン・ゴマ団子

Almond pudding, Mango pudding, Sesame dumpling

中国茶

Chinese tea

お一人様 (Per Person) 4,900