

～ウイカ～
初花
- UIKA -

【水・木・金曜日限定】

濃厚でとろけるように滑らかな舌触りが特徴的な「荒木豆腐」
望海楼特製3種のソースで堪能する洗練された優雅なランチ

A rich and luxuriously smooth-textured specialty, [Araki Tofu]
Served with Boukairou's signature trio of sauces – an elegant lunch experience.

【前菜】

天使の海老ボイル 香港スタイル

Boiled angel shrimps in Hong Kong style

【スープ】

冬菜と大根のスープ

Preserved greens and white radish soup

【温菜6種お楽しみプレート】

タイラギ貝の川海苔風味・焼売2種・蒸し鶏のピリ辛黒酢ソース
豚の角煮・海老のチリソース・春巻と大根餅

Pen shell with dried river seaweed

2 kinds of colorful shumai,

Steamed chicken with spicy black vinegar sauce,

Braised pork,

Prawns tossed in chili sauce,

Spring roll and turnip cake

【豆腐】

望海楼特製豆腐料理

(麻婆ソース・キノコソース・XOソース)

Boukairou special tofu with 3 kinds of sauce

(Mapo sauce • Mushroom sauce • XO sauce)

【飯】

野菜と湯葉入りお粥

Vegetables and yuba (Tofu skin) congee

【デザートプレート】

苺杏仁 または マンゴープリン
サーターアンドン

Strawberry almond pudding or Mango pudding,

Sata andagi

お一人様 (Per Person) 4,400

※コース料理は2名様より承ります。Minimum order is for two persons.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。Menu items may vary slightly depending on the season.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

～あおい～

葵
Aoi

【土日祝日限定】

厳選食材を使用した人気のランチコース

Monthly Recommended Special Lunch Course

【前菜の盛り合わせ】

蒸し鶏の冷製・蓮根の煎り付け・クラゲ冷製・春菊の押し豆腐巻き

Chilled steamed chicken, Stir-fried lotus root,

Chilled jellyfish, Pressed tofu wrapped with garland chrysanthemum

【海鮮料理】

海老と百合根の炒め

Stir-fried shrimps and lily bulb

【スープ】

ズワイ蟹と菜の花の茶わん蒸し

Steamed egg custard with snow crab and canola flower

【魚料理】

鯛の甘酢あんかけ

Sea bream with sweet vinegar sauce

【肉料理】

牛肉と野菜の麻辣炒め

Sautéed beef and vegetables with Mala sauce

【麺飯】

華味鳥と白菜と金華ハムの煮込み麺

Braised noodles with Hanamidori chicken, Napa cabbage and Jinhua ham

【デザート】

苺の杏仁豆腐

Strawberry almond pudding

お一人様 (Per person) 6,300

※コース料理は2名様より承ります。

Minimum order is for two persons.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

Menu items may vary slightly depending on the season.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

《 本格中華を大皿盛りスタイルで お好きな料理をセレクト 》

望海楼セレクトプラン

Selection Plan

【季節前菜盛合わせ】

Assorted seasonal appetizers

クラゲの冷製・蒸し鶏の冷製・蓮根の煎り付け・海老の紹興酒風味

Chilled jellyfish, Chilled steamed chicken,
Stir-fried lotus root, Drunken shrimp

【スープ】 Soup

どちらか1つお選びください。Please choose either from below.

コーンスープ Corn soup

酸辣湯 Hot & sour soup

北京ダック

Peking duck

【温菜】 Hot items

1グループ様で3品お選びください。Selection of 3 dishes from below per group.

海老のチリソース煮

Prawn in chili sauce

海老のマヨネーズ炒め

Batter-fried prawns with mayonnaise

牛肉とピーマンの細切り炒め

Sautéed beef with bell pepper

牛肉のオイスターソース炒め

Sautéed beef with oyster sauce

酢豚

Sweet and sour pork

麻婆豆腐

Mapo tofu

若鶏のから揚げ

Fried chicken

若鶏とカシューナッツのピリ辛炒め

Sautéed chicken with chili and cashew nuts

青野菜の炒め

Sautéed green vegetables

茹で豚ロースの特製ソース

Boiled pork loin

【飲茶】 Dim Sum

広東焼売・海老餃子

Shumai, shrimp dumpling

【麺】 Noodles

海鮮あんかけ焼きそば

Fried noodles with thick seafood sauce

【デザート】 Dessert

どちらか1つお選びください。Please choose either from below.

マンゴープリン 燕の巣添え

Mango pudding with Bird's Nest

杏仁豆腐 燕の巣添え

Almond pudding with Bird's Nest

2名様 (Two persons) 18,800

※お1人様追加 9,400 で承ります。

※コース料理は2名様より承ります。

Minimum order is for two persons.

※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。

Menu items may vary slightly depending on the season.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。

All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.