

～ローズ～
薔薇
- ROSE -

全 18 品の本格中国料理を 1 口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・蓮根の煎り付け・蒸し鶏のピリ辛黒酢ソース

Assorted appetizers

Chilled jellyfish,

Stir-fried lotus root,

Steamed chicken with spicy black vinegar sauce

【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

【温菜お楽しみプレート】

牛肉の米粉蒸し 味噌風味・イカの梅炒め・タイラギ貝の川海苔風味・春巻

Steamed beef with rice flour and miso,

Sautéed squid with pickled plum paste and crispy plum,

Pen shell with dried river seaweed,

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・海老の飾り焼売

Assorted dim sum

Xiao long bao, Steamed shrimp dumpling, Shumai,

Jade shrimp and pork dumpling, Shumai with shrimp

【麺飯】(1つお選びください)

チャーハン / 叉焼と葱入り汁そば

Choice of one noodle or rice

Fried rice

Soup noodles with roast pork and scallion

【デザートプレート】

杏仁豆腐・マンゴープリン・ココナッツ汁粉

Almond pudding, Mango pudding, Coconut milk with red beans and rice flour dumpling

中国茶

Chinese tea

お一人様 (Per Person) 4,900

※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.