

～ローズ～
薔薇
- ROSE -

全 17 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&ミニトマトのシロップ漬け・蒸し鶏の冷製 葱ソース・胡瓜の甘酢漬け

Assorted appetizers

Jellyfish, syrup-marinated cherry tomato,
Steamed chicken with scallion sauce,
Cucumber pickled with sweet vinegar

【スープ】
コーンスープ
Corn soup

【温菜お楽しみプレート】

海老のチリソース煮・若鶏の唐揚げ
・冬瓜の蟹肉あんかけ・春巻

Shrimps tossed in chili sauce,
Fried chicken,
Winter melon topped with thick crab meat sauce,
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・蒸しワンタン

Assorted dim sum

Xiao long bao, Steamed shrimp dumpling, Shumai,
Jade shrimp and pork dumpling, Steamed wonton

【麺飯】
五目炒飯

Fried rice with assorted vegetables and meat

【デザートプレート】

ブラックタピオカ入りウーロン茶プリン・中華カステラ

Oolong tea pudding with black tapioca pearls, Ma lai gao (Malay sponge cake)

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.