

～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】

クラゲと大根人参の和え物・華味鳥の香料入り醤油煮・青菜の腐乳和え

Assorted appetizers

Jellyfish mixed with white radish and carrot,

Braised Hanamidori chicken with soy, star anise, Japanese pepper and cinnamon,

Green vegetable mixed with fermented bean curd

【スープ】

キノコのポタージュスープ

Mushroom potage

【温菜お楽しみプレート】

鮮魚のチリソース・鶏肉とカシューナッツの炒め

・舞茸の天婦羅・春巻

Fresh fish tossed in chili sauce,

Sautéed chicken with cashew nuts,

Maitake mushroom tempura,

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・豚肉の香料煮

Assorted dim sum

Xiao long bao, Steamed shrimp dumpling, Shumai,

Jade shrimp and pork dumpling, Braised pork with mixed-spice powder

【麺飯】 Noodles/Rice

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

きのこカボチャの中華おこわ / 伊府麺

Steamed sticky rice with mushroom and pumpkin / Yi Fu noodles

【デザートプレート】

栗プリン・マンゴープリン・巨峰

Chestnut pudding, Mango pudding, Kyoho grape

中国茶

Chinese tea

お一人様 (Per Person) 5,000

※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.