

LUNCH COURSE

¥7,700

三福冷盆	前菜三種盛り Three Kinds of Appetizers
芋奶魚翅	厳選食材入り里芋のスープ Special Food and Taro Soup
魚籽双鮮	海老とホタテのたらこ炒め Wok-Fried Shrimp and Scallops, Cod Roe Sauce
北平鴨脯	スモークダック 北京ダックスタイル Smoked Duck, Roasted Peking Duck Skin Style
牛肉鍋巴	牛肉の手作りおこげ Deep Fried Crispy Rice, Beef, Brown Sauce
宴会湯麵	春菊ワンタン入りつゆそば Soup Noodles, Vegetable Won-Tan
双咸点心	日替わり点心二種 Today's Dim-Sum
雪花氷琪	雪花のかき氷 Shaved Ice of Snow Flakes

旬香ランチコース LUNCH COURSE

¥5,280

三福冷盆	本日の前菜三種 Three Kinds of Appetizers
蟹黄燉蛋	上海蟹味噌入り茶碗蒸し Steamed Egg with Crab Miso
双咸点心	本日の飲茶二種 Today's Dim Sum
北平鴨脯	スモークダック 北京ダックスタイル Smoked Duck, Roasted Peking Duck Skin Style
酪梨蝦仁	海老とアボカドの炒め Stir-fried Shrimp and Avocado
辣醬豆腐	揚げ豆腐の辛子煮込み Fried Tofu Stew, Spicy Sauce

お食事 下記より1品お選びください。
Today's Meal Please choose noodles or Fried rice.

A 豉油炒麵	香り焼きそば Pan-Fried Noodles
B 雲吞湯麵	春菊ワンタン入りつゆそば Soup Noodles, Vegetable Won-Tan
C 叉焼炒飯	オリーブオイルチャーハン Fried Rice Olive Oil Flavor

美甜一道	タピオカ入りココナッツ杏仁豆腐 Almond Jelly, Coconut Milk
------	---

特別ランチコース LUNCH COURSE

¥3,080

口福冷盆

本日の前菜
Today's Appetizer

咸点心

旬遊紀特製飲茶【点心または春巻】
Dim-Sum or Spring Roll

主菜
Main Dish

下記より主菜をお選びください。 1名様：2品、2名様：3品、3名様以上：4品お選びいただけます。
Please choose main dish. 2 plates for 1 person, 3 plates for 2 persons, 4 plates for over 3 persons

1 蟹肉滑蛋

蟹肉と玉子の滑らか炒め
Omelette with Scrambled Egg with Crab Meat Cantonese Style

2 夢卜蝦仁

海老と大根のさっぱり塩炒め
Stir-Fried Shrimp and Japanese Radish, with Salt

3 回鍋肉片

三枚肉とキャベツの甜麵醬炒め
Wok-Fried Pork and Cabbage, Sweet Soybean Paste

4 高菜百頁

高菜と厚手ゆばの煮込み
Stewed Mustard Greens and Tofu Skin

5 魚香茄子

茄子の酢辛子炒め煮
Braised Eggplants, Spicy Vinegar Sauce

6 麻婆豆腐

マーボー豆腐
Braised Tofu, Minced Beef, Chili Sauce

滑菇豆腐湯

なめこと豆腐の卵白スープ
Nameko and Tofu, Egg White Soup

叉焼炒飯

オリーブオイルチャーハン
Fried Rice, Olive Oil Flavor

杏仁豆腐

タピオカ入りココナッツ杏仁豆腐
Almond Jelly, Coconut Milk

麵飯ミニランチコース LUNCH COURSE

¥2,970

口福冷盆

本日の前菜
Today's Appetizer

咸点心

旬遊紀特製飲茶【点心または春巻】
Dim Sum or Spring Roll

お食事 下記より1品お選びください。
Today's Meal Please choose noodles or Fried rice.

A 麻婆拌麵

マーボー豆腐の和えそば
Noodles, Minced Beef, Tofu, Chili Sauce

B 豆乳坦麵

特濃豆乳担々麵*
Dan Dan Soup Noodles, Spicy Sesame Paste, Soy Milk*

C 陶板炒飯

海老の餡かけ炒飯
Fried Rice, Shrimp Meat

D 陶板炒麵

五目餡かけ焼きそば
Pan-Fried Noodles, Seafood, Meat, Vegetable

E 柚子煨麵

柚子そば土鍋煮込み
Braised Noodles, Yuzu

*は追加料金 ¥550 を頂戴いたします。
We would like to additional fee to ¥550 if you choose this(*) mark.

甜点心

冰粉ゼリー 黒蜜ソース添え
Bing Fen Jelly, Brown Sugar Syrup

前菜 APPETIZER

白油童鶏	蒸し鶏の冷菜 Steamed Chicken, Leek and Ginger Sauce	¥1,320
棒々鶏絲	バンバンジー Steamed Chicken, Spicy Sesame Sauce	¥1,320
叉焼蜜肉	特製窯焼きチャーシュー Chinese Barbecued Pork	¥1,320
海蜇拌頭	くらげの冷菜（トリュフ風味または塩味） Marinated Jellyfish, Truffle Flavor or Salt Taste	¥1,540
雲片白肉	皮付きバラ肉の四川辛子ソース Boiled Sliced Pork Rib, Spicy Garlic Sauce	¥1,320

厳選 SPECIAL FOOD

銀鼎厳選	厳選食材の姿煮込み 銀器盛り キャビアを添えて Braised Special Food, Served with Caviar	¥7,700
蟹黄厳選	上海蟹味噌入り厳選食材の煮込み Braised Special Food Soup, Shanghai Crab Roe Sauce	¥2,640

鍋巴 DEEP FRIED CRISPY RICE

蝦仁鍋巴	海老入り手作りおこげ Deep Fried Crispy Rice, Shrimp, Tomato Sauce	¥1,540
什景鍋巴	五目手作りおこげ Deep Fried Crispy Rice, Chop Suey, Brown Sauce	¥1,760

海參 SEA CUCUMBER

蝦子海參 なまこと川海老の煮込み ¥6,600
Braised Sea Cucumber, River Shrimp

燕窩 BIRD'S NEST

芙蓉燕窩 海燕の巣入り淡雪スープ 1人前 1 Serving ¥3,300
Bird's Nest Soup, White Egg

蝦 PRAWN & SHRIMP

XO明蝦 大海老のXO醬炒め ¥2,640
Wok-Fried Prawn, XO Sauce

炒明蝦片 大海老と旬野菜の塩味炒め ¥2,640
Wok-Fried Prawn, Seasonal Vegetable

乾燒明蝦 大海老のチリソース ¥1,980
Braised Prawn, Chili Sauce

朝天明蝦 大海老の四川唐辛子酢炒め ¥1,980
Wok-Fried Prawn, Szechuan Dried Red Chili

沙拉明蝦 大海老のマヨネーズ和え ¥1,540
Deep Fried Prawn, Mayonnaise Sauce

乾燒蝦仁 小海老のチリソース ¥1,320
Braised Shrimp, Chili Sauce

旬菜蝦仁 小海老と旬野菜の塩味炒め ¥1,980
Wok-Fried Shrimp, Seasonal Vegetables, Salt

酥炸蝦仁 小海老のサクサク揚げ ¥1,320
Deep-Fried Crispy Shrimp

鮮魚 FISH

糟溜魚片 鮮魚の紹興酒甘味ソース ¥2,860
Wok-Fried Sliced Fish, Chinese Rice Wine Sauce

蛋 EGG

蟹肉滑蛋	蟹肉入り滑らか炒め Omelette with Crab Meat Cantonese Style	¥1,540
蝦仁炒蛋	海老入り強火香り炒め Scrambled Egg with Shrimp	¥1,540

豆腐 TOFU

麻婆豆腐	マーボー豆腐 Braised Tofu, Minched Beef, Chili Sauce	¥1,760
砂鍋豆腐	豆腐と海老、春雨の土鍋煮込み Braised Tofu and Shrimp	¥1,760

素菜 VEGETABLE

浄素什景	旬野菜の煮込み Braised Mixed Vegetables	¥1,540
砂鍋菠菜	ほうれん草とピータン、塩漬け卵の土鍋炒め Wok-Fried Spinach and Century Egg Served in Hot Pot	¥1,320
炒什素菜	八種の野菜細切り炒め Wok-Fried Shredded Seasonal Vegetables	¥1,100
奶油白菜	白菜のクリーム煮込み Braised Chinese Cabbage, Cream Sauce	¥1,320

湯 SOUP

酸辣大湯	スーラータン Hot and Dour Soup	¥1,430
粟米湯	コーンクリームスープ Corn Cream Soup	¥1,100
蛋花湯	卵と旬野菜のスープ Egg and Vegetable Soup	¥1,100

鴨肉 DUCK MEAT

北京烤鴨	特製窯焼き北京ダック Roasted Peking Duck	1/2 羽 Half ¥6,600 / 1 羽 Whole ¥13,200
------	-----------------------------------	---------------------------------------

鶏肉 CHICKEN

宮保鶏丁	若鶏の四川唐辛子酢炒め Wok-Fried Chicken, Szechuan Dried Red Chili	¥1,320
青腰鶏丁	若鶏とピーマン、カシューナッツの炒め Wok-Fried Chicken, Green Pepper, Cashew Nuts	¥1,320
軟炸子鶏	若鶏の唐揚げ Deep Fried Chicken	¥1,320

牛肉 BEEF

神戸牛XO	神戸牛のXO 醬ソース Wok-Fried Kobe Beef, XO Sauce	¥11,000
朝天	四川唐辛子酢炒め Red Pepper and Vinegar Sauce	¥6,600
XO	XO 醬炒め XO Sauce	¥6,600
青椒	牛肉とピーマンの細切り炒め Wok-Fried Shredded Beef and Green Pepper	¥1,540

豚肉 PORK

東坡扣肉	皮付き三枚肉の紅米煮込み 旬野菜添え Sweet and Tender Simmered Pork, "BENIKOJI"	¥3,080
砂鍋獅頭	肉団子と白菜の土鍋煮込み Braised Meatballs and Vegetables in Hot Pot	¥1,540
黒醋里脊	豚フィレ肉と野菜の黒甘酢スプタ Sweet and Sour Pork Fillet, Black Vinegar	¥1,540
回鍋肉片	三枚肉とキャベツの甜麵醬炒め Wok-Fried Pork and Cabbage, Sweet Soybean Paste	¥1,540

麵飯 RICE & NOODLES

1 人前 / 1 Serving

厳選湯麵	厳選食材入りつゆそば Soup Noodles, Special Food	¥ 3,300
什景湯麵	山海幸入り五目つゆそば Soup Noodles, Seafood, Meat, Vegetables	¥1,980
酸辣湯麵	スーラータンメン Spicy and Sour Soup Noodles	¥1,980
豆乳坦麵	特濃豆乳担々麵 Dan Dan Soup Noodles, Spicy Sesame Paste, Soy Milk	¥1,980
光麵	つゆ麵 Soup Noodles	¥1,100
牛絲拌麵	牛細切り肉と黄ニラの和えそば Noodles, Shredded Beef, Chinese Yellow Leek	¥1,980
麻婆拌麵	マーボー豆腐の和えそば Noodles, Minced Beef, Tofu, Chili Sauce	¥1,980
什景炒麵	山海幸入り五目餡かけ焼きそば Pan-Fried Noodles, Mixed Vegetable, Seafood, Meat	¥1,980
上海炒麵	上海焼きそば Pan-Fried, Noodles, Pork, Vegetable	¥1,980
什景炒飯	五目チャーハン Fried Rice, Seafood, Meat, Vegetables	¥1,980
陶板炒飯	海老、蟹餡かけ陶板チャーハン Fried Rice Sauce Topped, Shrimp, Crab Meat, on Iron Plate	¥2,200
陶板炒麵	海老、蟹餡かけ陶板焼きそば Fried Noodles Sauce Topped, Shrimp, Crab Meat, on Iron Plate	¥2,200

点心 DIM SUM & DESSERT

香港焼売	香港焼売 Hong Kong Shiu-Mai (4 Pieces)	¥1,320
蝦仁蒸餃	海老蒸しギョーザ Steamed Shrimp Dumplings (4 Pieces)	¥1,320
小龍湯包	シヨールンポウ Steamed Pork Soup Dumplings (4 Pieces)	¥1,320
春捲	旬遊紀特製春巻 Spring Roll (2 Pieces)	¥1,320
雪花氷各種	マンゴー味／抹茶味／イチゴ味 Shave Ice of Snow Flakes(Mango Flavor/Green Tea Flavor/Strawberry Flavor)	¥1,320
杏仁氷漸	杏仁アイス 岩塩添え バージンオリーブオイル Almond Jelly Ice Cream, Rock Salt, Olive Oil	¥1,100
西米杏仁	特製杏仁豆腐 Almond Jelly, Served Fruit	¥1,320
黄金麻球	揚げゴマ団子 Deep Fried Sesame Dumplings (2 Pieces)	¥660