

ランチコース 菊花
LUNCH COURSE KIKKA
¥7,700

三福冷盆	前菜 3 種盛合せ Three Kinds of Appetizers
浅蜆魚翅	厳選食材とアサリのスープ Special Food and Asari Clam Soup
旬菜蝦仁	海老と旬野菜のさっぱり炒め Stir-Fried Prawns and Seasonal Vegetables
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
什景鍋巴	五目手作りおこげ Deep Fried Crispy Rice, Subgum with Brown Sauce
宴会湯麵	春菊ワンタン入りつゆそば Soup Noodles, Vegetable Won-Tan
各式点心	日替わり点心 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
¥5,500

三福冷盆

本日の前菜 3 種
Three Kinds of Appetizers

蝦仁燉蛋

海老入り茶碗蒸し
Steamed Egg with Shrimp

双咸点心

本日の飲茶 2 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

酥鮎春巻

稚鮎の春巻
Spring Rolls of Young Sweetfish

粉皮牛肉

牛肉と板春雨の四川煮込み
Szechuan Stew of Beef and Bean-Starch Vermicelli

お食事 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 老抽炒飯

香港式五目チャーハン
Hong Kong Style Fried Rice with Subgum

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
¥3,850

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

A または B よりお選びください。
Please choose main dish A or B.

A

- 酪梨滑蛋 アボカド チーズ 卵の炒め
Stir-Fried Avocado, Cheese and Egg
- 青椒麻鶏 若鶏の青山椒炒め
Wok-Fried Chicken with Green Pepper
- 洋葱牛絲 牛肉と新玉ねぎの炒め
Wok-Fried Beef and Fresh Onion
- 蠔油蘭花 ブロッコリーの
オイスターソース
Stir-Fried Broccoli with Oyster Sauce

B

- 芹菜鶏片 鶏肉とセロリのさっぱり炒め
Stir-Fried Chicken and Celery
- 沙拉蝦仁 海老のマヨネーズ
Shrimp with Mayonnaise Sauce
- 回鍋肉片 三枚肉と春キャベツの炒め
Wok-Fried Pork and Cabbage
- 乾焼魷魚 イカと白インゲンのチリソース
Squid and White Beans with Chili Sauce

お食事
Today's Meal

1 品お選びください。
Please choose noodles or fried rice.

老抽炒飯

香港式五目チャーハン
Hong Kong Style Fried Rice with Subgum

豉油炒麵

香り焼きそば
Pan-Fried Noodles

干貝冬瓜湯

干し貝柱と冬瓜のスープ
Dried Scallop and Wax Gourd Soup

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
¥3,300

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

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 豆乳担麵

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 辣炸醬麵

ジャージャー麵
Zhajiangmian

*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	¥1,540
棒棒鶏絲	バンバンジー Steamed Chicken, Spicy Sesame Sauce	¥1,540
叉焼蜜肉	特製窯焼きチャーシュー Chinese Barbecued Pork	¥1,540
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	¥1,760
雲片白肉	皮付バラ肉の四川辛子ソース Boiled Sliced Pork Rib, Spicy Garlic Sauce	¥1,540

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	¥10,120
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	¥3,960

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	¥2,420
什景鍋巴	五目手作りおこげ Deep Fried Crispy Rice, Chop Suey, Brown Sauce	¥2,640

海參 SEA CUCUMBER

蝦子海參	なまこと川海老の煮込み Braised Sea Cucumber, River Shrimp	¥9,020
------	---	--------

燕窩 BIRD'S NEST

芙蓉燕窩	海燕の巣入り淡雪スープ Bird's Nest Soup, White Egg	1 人前 1 Serving ¥5,060
------	--	-----------------------

蝦 PRAWN & SHRIMP

XO明蝦	大海老の XO 醬炒め Wok-Fried Prawn, XO Sauce	¥3,630
炒明蝦片	大海老と旬野菜の塩味炒め Wok-Fried Prawn, Seasonal Vegetable	¥2,970
乾焼明蝦	大海老のチリソース Braised Prawn, Chili Sauce	¥2,200
朝天明蝦	大海老の四川唐辛子酢炒め Wok-Fried Prawn, Szechuan Dried Red Chili	¥2,200
沙拉明蝦	大海老のマヨネーズ和え Deep Fried Prawn, Mayonnaise Sauce	¥1,760
乾焼蝦仁	小海老のチリソース Braised Shrimp, Chili Sauce	¥1,540
旬菜蝦仁	小海老と旬野菜の塩味炒め Wok-Fried Shrimp, Seasonal Vegetables, Salt	¥2,200
酥炸蝦仁	小海老のサクサク揚げ Deep-Fried Crispy Shrimp	¥1,540

鮮魚 FISH

糟溜魚片	鮮魚の紹興酒甘味ソース Wok-Fried Sliced Fish, Chinese Rice Wine Sauce	¥3,630
------	---	--------

蛋 EGG

蟹肉滑蛋	蟹肉入り滑らか炒め Omelette with Crab Meat Cantonese Style	¥1,760
蝦仁炒蛋	海老入り強火香り炒め Scrambled Egg with Shrimp	¥1,760

豆腐 TOFU

麻婆豆腐	マーボー豆腐 Braised Tofu, Minched Beef, Chili Sauce	¥1,980
砂鍋豆腐	豆腐と海老、春雨の土鍋煮込み Braised Tofu and Shrimp	¥1,980

素菜 VEGETABLE

浄素什景	旬野菜の煮込み Braised Mixed Vegetables	¥1,930
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	¥1,540
炒什素菜	8種の野菜細切り炒め Wok-Fried Shredded Seasonal Vegetables	¥1,210
奶油白菜	白菜のクリーム煮込み Braised Chinese Cabbage, Cream Sauce	¥1,540

湯 SOUP

酸辣大湯	スーラータン Hot and Sour Soup	¥3,080
粟米湯	コーンクリームスープ Corn Cream Soup	¥1,210
蛋花湯	卵と旬野菜のスープ Egg and Vegetable Soup	¥1,210

鴨肉 DUCK MEAT

北京烤鴨	特製窯焼き北京ダック Roasted Peking Duck Skin	1/2 羽 Half ¥8,800 / 1 羽 Whole ¥17,600
------	--	---------------------------------------

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	¥1,540
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	¥1,540
軟炸子鶏	若鶏の唐揚げ Deep Fried Chicken	¥1,540

牛肉 BEEF

朝天	四川唐辛子酢炒め Red Pepper and Vinegar Sauce	¥9,240
XO	XO 醬炒め XO Sauce	¥9,240
青椒	牛肉とピーマンの細切り炒め Wok-Fried Shredded Beef and Green Pepper	¥3,080

豚肉 PORK

東坡扣肉	皮付三枚肉の紅米煮込み 旬野菜添え Sweet and Tender Simmered Pork	¥4,620
砂鍋獅頭	肉団子と白菜の土鍋煮込み Braised Meatballs and Vegetables in Hot Pot	¥4,180
黑醋里脊	豚フィレ肉と野菜の黒甘酢スブタ Sweet and Sour Pork Fillet, Black Vinegar	¥2,640
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	¥1,760

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。
※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、
あらかじめスタッフまでお申し付けください。
※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
* All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.
* Please notify an attendant if you have any food allergies.
* The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

麵飯 RICE AND NOODLES

1 人前 / 1 Serving

厳選湯麵	厳選食材入りつゆそば Soup Noodles, Special Food	¥ 5,060
什景湯麵	山海幸入り五目つゆそば Soup Noodles, Seafood, Meat, Vegetables	¥3,520
酸辣湯麵	スーラータンメン Spicy and Sour Soup Noodles	¥4,180
豆乳坦麵	特濃豆乳担々麵 Dan Dan Soup Noodles, Spicy Sesame Paste, Soy Milk	¥2,200
光麵	つゆ麵 Soup Noodles	¥1,210
牛絲拌麵	牛細切り肉と黄ニラの和えそば Noodles, Shredded Beef, Chinese Yellow Leek	¥2,200
麻婆拌麵	マーボー豆腐の和えそば Noodles, Minced Beef, Tofu, Chili Sauce	¥2,200
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	¥3,520
上海炒麵	上海焼きそば Pan-Fried, Noodles, Pork, Vegetable	¥2,200
什景炒飯	五目チャーハン Fried Rice, Seafood, Meat, Vegetables	¥2,200
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	¥2,860
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	¥3,960

※料金は税込みとなります。別途、サービス料 13%を頂戴いたします。

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、
あらかじめスタッフまでお申し付けください。

※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

*All prices are tax inclusive. The price is subject to a 13% service charge.

*Please notify an attendant if you have any food allergies.

*The menu is subject to change, depending on the availability of ingredients.

点心 DIM SUM AND DESSERT

香港焼売	香港焼売 Hong Kong Shiu-Mai (4 Pieces)	¥1,540
蝦仁蒸餃	海老蒸しギョーザ Steamed Shrimp Dumplings (4 Pieces)	¥1,540
小龍湯包	ショーロンポウ Steamed Pork Soup Dumplings (4 Pieces)	¥1,540
春捲	旬遊紀特製春巻 Spring Roll (2 Pieces)	¥1,540
雪花氷各種	マンゴー味／抹茶味／いちご味 Shave Ice of Snow Flakes (Mango Flavor/Green Tea Flavor/Strawberry Flavor)	¥1,540
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	¥1,210
西米杏仁	特製杏仁豆腐 Almond Jelly, Served Fruit	¥1,540
黄金麻球	揚げゴマ団子 Deep Fried Sesame Dumplings (2 Pieces)	¥660