

Jasmine

## 茉莉花

¥2,800 (本体価格2,434円)

瀘州口水鶏 或 薑蔥白切鶏  
Cold steamed chicken (Spicy Luzhou style/Leek oil )  
よだれ鶏 or 蒸し鶏 葱油ソース

廚師精選點心雙輝  
Two Kinds of Chef's Dim Sum Selection  
点心 2 種

是日湯  
Today's Soup  
本日のスープ

自選一道菜  
Please Choose One Dishes  
お料理を 1 品お選びください ※お一人様 1 品

Rose

## 玫瑰

¥4,000 (本体価格3,530円)

瀘州口水鶏 或 薑蔥白切鶏  
Cold steamed chicken (Spicy Luzhou style/Leek oil )  
よだれ鶏 or 蒸し鶏 葱油ソース

廚師精選點心三輝  
Three Kinds of Chef's Dim Sum Selection  
おまかせ点心 3 種

是日湯  
Today's Soup  
本日のスープ

自選兩道菜  
Please Choose Two Dishes  
お料理を 2 品お選びください ※ 1 グループで 2 品

甜品  
Desert  
デザート



ランチタイムのお食事時間は90分とさせていただきます。  
混雑時はお声がけさせていただく場合がございますのでご了承ください。

本日のお料理

広東酢豚

豚スペアリブの豆豉蒸し

油淋鶏 (ユーリンチー)

麻婆豆腐 (ライス付き)

揚げ焼き点心

海老のマヨネーズ

海老のチリソース

香港焼きそば

冷やしタンタン麺 (本場汁無し)

コーンとズッキーニ入り炒飯

白身魚のさっぱり甘酢ソースがけ

+800円頂戴致します

尾崎牛の豆豉炒め

+2,000円頂戴致します

瀘州口水鶏 或 薑蔥白切鶏

Cold steamed chicken (Spicy Luzhou style/Leek oil)

よだれ鶏 or 蒸し鶏 葱油ソース

廚師精選點心三輝

Three Kinds of Chef's Dim Sum Selection

プレミアム点心3種

瀘州猪儿粩 豚肉と芽菜 (ヤーツァイ) のかわいい仔豚の点心  
Steamed Pork and Sichuan Pickles Cute Piglet原隻鮑魚釀燒賣 まるごとアワビのせシュウマイ  
Steamed Abalone on Pork and Shrimp DumplingXO醬帶子餃 帆立貝柱の蒸し餃子 XO醬風味  
Steamed Lobster and Scallop with XO source

魚翅灌湯餃

Steamed Shark-fin Dumpling in Soup

フカヒレ入り上湯スープ餃子

自選一道菜

Please Choose One Dishes

お料理を1品お選びください ※お一人様1品

金牌流沙包

Steamed Salted Egg Yolk and Butter Cream Buns

塩漬け卵とバターのとろけだす“香港ラウサーパオ”

甜 品

Desert

デザート

当店の米はタイ米と国産米のブレンドを使用しております。食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。できる範囲で変更いたします。



瀘州口水鶏 或 薑蔥白切鶏  
Cold steamed chicken (Spicy Luzhou style/Leek oil)

よだれ鶏 or 蒸し鶏 葱油ソース

廚師精選點心五輝  
Five Kinds of Chef's Dim Sum Selection

おまかせ点心5種

鮮肉小籠包  
Steamed pork Dumpling Xiao Long Po

小籠包

分組選點心雙輝  
Please Choose Two Dim Sum

【飲茶セレクション】より2品お選びください

※1グループで2品

炒飯 或 担担涼麵  
Fried Rice or Chilled Dandan Noodles

炒飯 または 冷やしタンタン麵 (汁無し)

甜 品

Desert

デザート



当店の米はタイ米と国産米のブレンドを使用しております。食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。できる範囲で変更いたします。

## 【飲茶セレクション】

晶瑩鮮蝦餃	海老蒸し餃子	Steamed Silky Skin Dumpling with Shrimp	
韭菜水晶餃	ニラ海老蒸し餃子	Steamed Crystal Skin Dumpling with Shrimp and Green Chive	
韭菜炸春卷	黄ニラと海老の春巻き	Deep-Fried Spring-rolls with Shrimp and Yellow Chive	
蜜汁叉燒包	香港チャーシュー饅頭	Steamed Barbecued Pork Buns	
香煎蘿白糕	大根餅の香り焼き	Pan-fried Radish Cake	
蟹肉水晶海棠餃	ズワイ蟹入りクリスタル蒸し餃子	Steamed Dumpling with Shrimp and Crab Meat	
貢菜牛肉餃	和牛と山クラゲの蒸し餃子	Steamed Wagyu Beef Dumpling with Stem Lettuce	
玉露上素餃	季節野菜の蒸し餃子	Steamed Seasonal Vegetables Dumpling	
紅頭菜海棠糰	ビーツと海鮮の蒸し餃子	Steamed Beetroot Dumpling of Seafood	
潮州蒸粉糰	落花生と野菜の潮州式蒸し餃子	Steamed Sago and Peanuts Chiu Chow Dumpling	
沙爹蜂巢炸芋角	鴨肉コロツケ 香港サテソース風味	Deep-Fried Taro and Duck Puff with Satay Sauce	
醬皇蒸鳳爪	鶏もみじのコラーゲン蒸し	Steamed Chicken Feet with Black Beans	
葡汁鹹水角	マイルドカレー風味のハムスイコー	Deep-Fried Mild Curry flavor Dumpling	
木姜鶏粒羅勒糰	鶏肉とバジル ピリ辛蒸し餃子	Steamed Chicken & Basil Spicy Dumpling Litsea cubeba oil flavor	
豆豉蒸排骨	豚スペアリブ ブラックビーンズ蒸し	Steamed Pork Spareribs with Black Beans	
鶏粒牛肝菌包	キノコ型 鶏肉とポルチーニ茸の饅頭	Steamed Porcini mushroom and Chicken Buns	※+100円 頂戴致します
韭菜蒸蝦腸	黄ニラと海老 ライスクレープ蒸し	Steamed Rice rolls with Shrimp and Yellow Chive	※+150円 頂戴致します
黒松露小籠包	黒トリュフ入り小籠包	Steamed Pork and Truffle Xiao-long-po Dumpling	※+200円 頂戴致します
黒松露賽螃蟹餃	黒トリュフ 卵白 海老入り蒸し餃子	Steamed Truffle and Egg white Dumpling	※+200円 頂戴致します
蘿白絲天鵝酥	白鳥型 雲南ハム入り大根パイ	Deep-Fried Swan Thousand Layered Pastry with Radish	※+200円 頂戴致します
金牌流沙包	塩卵とバターのとろけだす香港ラウサーパオ	Steamed Salted Egg Yolk and Butter Cream Buns	