

福建風あんかけ炒飯



福建炒飯

Fujian-style fried rice topped with starchy sauce

# 飯

大盛 <大碗>	¥ 200
Large serving of rice	
ハーフ <半碗>	¥ 200引き
Half serving of rice	

ランチサラダ <午餐沙拉>	¥ 300
Lunch salad	

福建風あんかけ炒飯(スープ付き) <福建炒飯(附湯)> ¥ 1,600  
Fujian-style fried rice topped with starchy sauce (served with soup)

五目炒飯(醤油味/スープ付き) <炒飯(醤油味/附湯)> ¥ 1,300  
Mixed fried rice (soy sauce flavored/served with soup)

海老炒飯(塩味/スープ付き) <海老炒飯(鹽味/附湯)> ¥ 1,300  
Shrimp fried rice (salted/served with soup)

五目あんかけ御飯(醤油味/スープ付き) <燴飯(醤油味/附湯)> ¥ 1,300  
Mixed fried rice topped with starchy sauce (soy sauce flavored/served with soup)

海老あんかけ御飯(塩味/スープ付き) <海老燴飯(鹽味/附湯)> ¥ 1,300  
Shrimp fried rice (salted/served with soup)

広東風海鮮中華粥 <海鮮中華粥> ¥ 1,300  
Cantonese-style rice porridge with seafood

酸辣湯麵



酸辣湯麵

Hot and sour soup noodles

# 麺

大盛 <大碗> ¥ 200

Large serving of noodles

ハーフ <半碗> ¥ 200引き

Half serving of noodles

ランチサラダ <午餐沙拉> ¥ 300

Lunch salad

酸辣湯麺 <酸辣湯麺> ¥ 1,600

Hot and sour soup noodles

五目汁そば(醤油味) <湯麺(醤油味)> ¥ 1,300

Mixed ingredients soba noodles (soy-sauce flavored soup)

海老汁そば(塩味) <海老湯麺(鹽味)> ¥ 1,300

Shrimp noodles (salted soup)

五目あんかけ焼きそば(醤油味/スープ付き) <燴麺(醤油味/附湯)> ¥ 1,300

Mixed ingredients stir-fried noodles topped with  
starchy sauce (soy sauce flavored/served with soup)

海老あんかけ焼きそば(塩味/スープ付き) <海老燴麺(鹽味/附湯)> ¥ 1,300

Shrimp stir-fried noodles topped with starchy sauce  
(salted flavor/served with soup)

担担麺 <担担麺> ¥ 1,300

Dandan noodles  
(noodles covered with sesame paste and chili oil sauce)

北京風ジャージャー麺(スープ付き) <北京風炸醬麺(附湯)> ¥ 1,300

Beijing-style noodles with fried bean sauce (served with soup)

燒壳



燒壳

Steamed shumai dumplings

## 野菜

ランチサラダ <午餐沙拉> ¥ 300  
Lunch salad

## 飲茶・点心

春巻き(3本) <春捲(3條)> ¥ 720  
Deep-fried spring rolls (3 pieces)

焼壳(5ヶ) <燒壳(5個)> ¥ 720  
Steamed shumai dumplings (5 pieces)

海老入り蒸し餃子(3ヶ) <蝦仁蒸餃(3個)> ¥ 750  
Steamed shrimp gyoza dumplings (3 pieces)

小籠包(3ヶ) <小籠包(3個)> ¥ 600  
Steamed Xiaolongbao buns (3 pieces)

翡翠餃子(3ヶ) <翡翠餃(3個)> ¥ 750  
Steamed spinach and shrimp dumplings (3 pieces)

※表示価格は税込みです。

※飲茶、点心、デザートの蒸し物は調理に 15~20分ほどお時間をいただいております。

※表示価格含税。

※飲茶、點心、甜點之類的蒸製點心需要 15~20分鐘左右的烹調時間。

\* Prices shown include tax.

\* Please allow about 15 to 20 minutes for cooking steamed dim sum and desserts.

## デザート

中華餡入り桃饅頭(2ヶ) <中華餡壽桃包(2個)> ¥440

Peach-shaped Chinese buns with  
sweet bean paste filling (2 pieces)

バニラアイスクリーム <香草冰淇淋> ¥360

Vanilla ice cream

杏仁豆腐(1客) <杏仁豆腐(1份)> ¥420

Almond jelly (serving for one person)

ライチシャーベット <荔枝雪酪> ¥360

Lychee sorbet

## ランチドリンク

コーヒー <咖啡> ¥200

Coffee

紅茶 <紅茶> ¥200

Tea

※表示価格は税込みです。

※飲茶、点心、デザートの蒸し物は調理に15~20分ほどお時間をいただいております。

※表示価格含税。

※飲茶、點心、甜點之類の蒸製點心需要 15~20分鐘左右的烹調時間。

\* Prices shown include tax.

\* Please allow about 15 to 20 minutes for cooking steamed dim sum and desserts.