

点心ランチ

Dim Sum Lunch

(平日限定)
(Weekday Only)

香桃冷菜盆	冷菜三種盛り合わせ 3 Kinds of Assorted Appetizers
白灼油麦菜	ロメインレタスの湯引き Boiled Romaine Lettuce
薏米搾菜鶏鬆羹	ハト麦とザーサイ 鶏肉ミンチとクレソンのスープ Superior Soup with Pearl Barley, Szechuan Pickles, Minced Chicken and Watercress
廚師選蒸點心	点心料理長 王のおすすめ蒸し点心四種盛り合わせ 4 Kinds of Chef Wang's Steamed Dim Sum
廚師選咸點心	点心料理長 王のおすすめ揚げ焼き点心三種盛り合わせ 3 Kinds of Chef Wang's Fried Dim Sum
黒椒奶油鮑魚	姿鮑のクリームソース煮込み 黒胡椒 Braised Abalone, Cream Sauce, Black Pepper
桜蝦山菜炒飯	桜海老と山菜入り炒飯 Fried Rice with Sakura Shrimp and Wild Vegetable
色彩甜品盆	4種の柑橘入りマンゴースープ 桜の焼き月餅 Mango Soup with 4 Kinds of Citrus Fried Cherry Blossom Moon Cake

7,900

wh m e c s

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

シーズナル ランチ

Seasonal Lunch

珍味拼盤	広東焼き物入り前菜盛り合わせ Assorted Appetizers, Cantonese Barbecued Meat
椰菜搾菜雪菜湯	ザーサイと雪菜 春キャベツの煮込みスープ 生姜の香り Braised Soup with Szechuan Pickles and Spring Cabbage, Ginger Flavor
欖菜炒三鮮	帆立・海老・烏賊のランチヨイ醬炒め Stir-Fried Scallop, Prawn and Squid, Olive Sauce
青椒炒肉絲	豚肉とピーマンの細切り 強火炒め レタスカップ添え Stir-Fried Shredded Pork and Bell Pepper in Lettuce Cup
桜蝦春時菜撈麵	桜海老と春野菜の煮込みソバ Braised Noodle with Sakura Shrimp and Spring Vegetables
香桃杏仁豆腐 奶黄流沙包	杏仁豆腐 桜のジュレ とろけるカスタード入り蒸し饅頭 Almond Jelly with Cherry Blossom Jelly, Steamed Bun with Custard Paste

オプション

※点心料理長 王のおすすめ点心三種盛り合わせ 1,600 円
※3 Kinds of Chef Wang's Dim Sum (+JPY 1,600)

9,500

wh m e c s

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

桃 花

Tao Fa

富貴焼味冷菜盤	広東焼き物と鮑のピンチョス 季節の前菜盛り合わせ Assorted Appetizers, Cantonese Barbecued Meat, Abalone Pinchos
上湯扒鮫鱈魚片	サメカレイのスープ仕立て 木の芽 Superior Soup with Flounder, Leaf Bud
紀州梅肉鹿肉春捲	鹿肉と紀州梅肉の春巻き Deep-Fried Spring Roll with Venison and Shredded Dried Kishu Plum
黄金蝦魚球	エビと鮫鱈の炒め 塩漬け卵のソース 春野菜の炒め添え Stir-Fried Prawn and Monkfish, Spring Vegetables, Salted Egg Sauce
三冬炒牛里脊片	国産牛ロースの炒め 冬菜と筍、干しシイタケ Stir-Fried Japanese Beef Loin, Chinese Pickles, Bamboo Shoot, and Dried Shiitake Mushroom
蟹肉生菜炒飯	ズワイ蟹とレタスの炒飯 Fried Rice with Snow Crab Meat and Lettuce
杏汁鯉形凍水果糕 脆皮炸鮮奶	鯉の形のフルーツゼリー 杏仁スープ ミルクドーナツ Fruits Jelly Shaped Carp with Almond Soup Deep-Fried Milk Doughnut

オプション

※点心料理長 王のおすすめ点心三種盛り合わせ 1,600 円

※3 Kinds of Chef Wang's Dim Sum (+JPY 1,600).

13,500

wh m e c s

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.

蟠桃

Pan Tao

美麗冷菜盤	広東焼き物入り前菜盛り合わせ Assorted Appetizers, Cantonese Barbecued Meat
瑶柱八珍羹	干し貝と五目野菜のブラウンスープ Brown Soup with Dried Shellfish and Vegetables
廚師選點心	点心料理長 王のおすすめ点心4種盛り合わせ 4 Kinds of Chef Wang's Dim Sum
北京鴨子	北京ダック Peking Duck
清蒸鮮龍蝦	イセ海老の強火蒸し フィッシュソース Steamed Spiny Lobster, Fish Sauce
黒椒煎牛柳	国産牛フィレステーキ 北海道山中牧場のバターと黒胡椒のソース Stir-Fried Japanese Beef Tenderloin, Hokkaido Yamanaka Farm Butter and Black Pepper Sauce
桜蝦山菜荷葉飯	桜海老と山菜入り蓮の葉包みご飯 Steamed Sticky Rice with Sakura Shrimp and Wild Vegetable Wrapped in Lotus Leaf
色彩甜品盆	マンゴープリン ココナッツミルクソース 桜の焼き月餅 黒糖の蜂の巣カステラ Mango Pudding with Coconut Milk Sauce Fried Cherry Blossom Moon Cake Steamed Black Sugar Sponge Cake

22,000

wh m e c s wa

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp wa = くるみ/walnuts

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or products may change based on the availability of ingredients.

食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our ingredients.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice is made with Thai rice. Other rice with Japanese rice.

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ Prices include service charge and consumption tax.