

「蓮華（れんか）」 Variety Lunch Set “Renka”

¥4,500 (5,445)

期間:2022年7月1日(金)~9月30日(金) July 1 – September 30, 2022



※イメージ画像

前菜三種盛り、干し貝柱・海苔・豆腐入り卵白スープ、点心二種、
バラエティプレート

(豚スペアリブの麻辣煮込み、小海老のマヨネーズソース、
北京ダック、帆立貝とイカの昆布醬炒め)、
小海老とオリーブ漬けからし菜の炒飯、
ライチピューレ入り杏仁ゼリー

Assorted Appetizers,
Egg White Soup with Dried Scallop, Seaweed and Tofu,
Two Kinds of Dim Sum,
Variety Plate (Braised Sparerib with Mala Sauce,
Braised Shrimps with Mayonnaise Sauce, Beijing Duck,
Sautéed Scallops and Squid with Kelp Sauce),
Fried Rice with Shrimp, Mustard Green Pickled in Olive,
Chilled Almond Jelly with Lychee Puree

翡翠宮おすすめ麺類 Recommended Noodle

期間:2022年6月1日(水)~8月31日(水) June 1 – August 31, 2022



冷菜涼麺 ¥ 2,700 (3,267)
(黒酢ダレ または リンゴ酢ダレ)

Seafood and Vegetable Cold Noodle

*Please Choose Black Vinegar Sauce or Apple Vinegar Sauce

五目翡翠涼麺 (胡麻ダレ) 2,700 (3,267)

Cold Noodle and Various Colorful Toppings

冷やし担々麺 (卵麺) 2,300 (2,783)

Cold Spicy Noodle Soup with Minced Meat and Sesame Paste

※イメージ画像

*米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

If you wish to know where the rice was produced, please ask our staff.

* ()内はサービス料 10%・消費税が含まれたお支払い金額です。

Prices in () include 10% service charge and consumption tax.

ランチ定食 Lunch Set スープ、ご飯、漬物、杏仁ゼリー付き
Served with Today's Soup, Steamed Rice, Chinese Pickles and Dessert

定食 ①

- A. 小海老の辛味炒め
宮保蝦仁 Sauteed Shrimps with Spicy
- B. 酢豚 フルーツ風味
古老肉 Sweet and Sour Pork with Fruit Flavor
- C. 鶏肉の酸辣風味煮
東安鶏片 Simmered Fried Chicken
- D. 海の幸入り豆腐煮込み
海鮮豆腐 Braised Seafood and Bean Curd

定食 ②

- A. 小海老と野菜の塩炒め
彩菜蝦仁 Sauteed Shrimps and Vegetables with Salt
- B. トマトと干し貝柱入り玉子の炒め
干貝蕃茄炒蛋 Scrambled Egg with Tomato and Dried Scallop
- C. 牛肉のオイスターソース炒め
蠔油牛肉片 Sauteed Beef with Oyster Sauce
- D. 四川麻婆豆腐
四川麻婆豆腐 Braised Tofu and Minced Meat
with Chili Sauce Sichuan Style

定食 ③

- A. 小海老とイカ、ブロッコリーの塩炒め
蘭花炒魷蝦 Sauteed Shrimps, Squid and Broccoli with Salt
- B. 酢豚 黒酢風味
黒醋古老肉 Sweet and Sour Pork with Black Vinegar
- C. ホイコーロー
回鍋肉 Sauteed Pork and Cabbage with Garlic Bean Paste
- D. 白身魚の揚げ物 醤油あんかけ
紅焼魚排 Deep Fish with Soy Sauce

定食 ④

- A. 小海老のチリソース
干焼蝦仁 Sauteed Shrimps with Chili Sauce
- B. 豚肉ときくらげの玉子炒め
木須肉 Sauteed Pork, Egg and Kikurage (Wood ear mushroom)
- C. 鶏肉の昆布醬炒め
昆布醬炒鶏片 Sauteed Chicken with Kelp Sauce
- D. 麻婆茄子
麻婆茄子 Braised Eggplant and Minced Pork
with Hot Chilli Sauce

A ~ D より1品お選び下さい ¥ 2,200 (2,662)

Please choose 1 dish from A to D.

A ~ D より2品、お選び下さい 3,200 (3,872)

Please choose 2 dishes from A to D.

A ~ Dの定食は①→②→③→④の順で週替わりとなります。

Dishes from A to D will be exchanged weekly the order ①→②→③→④.

米の産地情報についてはスタッフまでお問い合わせください。

If you wish to know where the rice was produced, please ask our staff.

()内はサービス料 10%・消費税が含まれたお支払い金額です。

Prices in () include 10% service charge and consumption tax.

爽天 SOUTEN

2022年6月1日(水) ~ 8月31日(水)
June 1 – August 31, 2022

前菜盛り合わせ
Assorted Appetizers

小海老の XO 醤炒め
Sautéed Shrimps with XO Sauce

帆立貝柱とイカの湯引き 椒麻ソース
Steamed Scallops and Squid with Leek and Chinese Pepper Sauce

鶏肉と冬瓜の豆鼓炒め
Sautéed Chicken and Winter Melon with Black Bean Paste

中国漬け菜と叉焼の炒飯
Fried Rice with Barbecued Pork and Chinese Pickles

マンゴープリン
Mango Pudding

1名様 ¥6,000 (7,260)
Per Person

2名様よりご利用いただけます。
Two persons minimum.

* ()内はサービス料 10%と消費税が含まれたお支払い金額です。
Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

* 米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。
If you wish to know where the rice was produced, please ask the staff.

* アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。
Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

* メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。
All menu items may change due to daily purchasing.