美食祭　ランチコース

期間：2020年1月6日（月）～3月29日（日）
6 January - 29 March 2020

前菜盛り合わせ
毎人拼盤　Assorted Appetizers

野菜とゆば麺のスープ
五彩百頁湯　Soup with Soy Bean Milk Skin Noodles and Vegetables

海老のチリソース、帆立貝とイカの塩炒め
鴛鴦海鮮　Braised Prawn with Chili Sauce,
Sauteed Scallops and Squid

豚フィレ肉と野菜の黒酢酢豚
黒酢猪肉排　Sweet and Sour Pork and Vegetables Black Vinegar Flavor

セロリとズッキーニ入り水餃子
芹菜節瓜水餃子　Boiled Dumpling with Celery and Zucchini Beijing Style

白身魚と豚肉のあんかけ生姜炒飯
双鮮姜炒飯　Fried Rice with Ginger dressed with Fish and Pork Sauce

いちご風味 烏龍茶ゼリー、紹興酒プリン
今天甜集　Oolong Tea Jelly Strawberry Flavor, Chinese RIce Wine 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.

お米の産地情報については係りまでお尋ねください。
Ask your Server about where we source our Rice

(　)内はサービス料・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.

バラエティランチセット

「蓮 華（れんか）」
Variety Lunch Set “Renka”

￥4,100 (4,961)
期間：2020年1月6日～3月31日

翡翠宮を代表する料理の数々を少しずつお楽しみいただける、セットメニューをご用意いたしました。
ゆったりとお食事を楽しみたいお客様におすすめです。

前菜三種盛り、あおさ海苔と豆腐のとろみスープ、
点心二種(豚肉入り小饅頭、海老と蟹入り焼売　柚子風味)、
バラエティプレート（牛フィレ肉のオイスターソース炒め、
小海老のポルチーニ茸入りかぼちゃクリームソース、
鶏肉入り春巻き　黒胡椒風味、帆立貝のチリソース）、
五目醤油炒飯、いちごピュレ入り杏仁ゼリー

Assorted Appetizers, Seaweed and Bean Curd Soup,
Pork Bun, Shrimps and Crab Siu-mai with Yuzu Flavor,
Variety Plate(Sauteed Beef with Oyster Sauce,
Sauteed Shrimps with Porcini Mushroom and Pumpkin Cream Sauce,
Deep Fried Spring Roll with Chicken with Black Pepper Flavor, Sauteed Scallops with Chili Sauce)
Fried Rice with Chop-Suey Soy Sauce Flavor, Chilled Almond Jelly with Strawberry Puree.

おすすめランチセット

期間：2019年12月9日（月）～2020年2月2日（日）
※除外日：2019年12月31日（火）～2020年1月5日（日）

牡蠣の醤油煮込みあんかけ御飯セット
Braised Oysters with Soy Sauce on Rice Set

￥3,200（3,872）

牡蠣の醤油煮込みあんかけ御飯、小鉢、スープ、杏仁ゼリー
Braised Oysters with Soy Sauce on Rice, Small Dish, Soup, Chilled Almond Jelly

香菜三昧セット　Coriander Dishes Set
（パクチーざんまい）

￥3,000 (3,630)

香菜と豚の醤油煮入り炒飯　または　香菜と小海老、帆立貝入り上海焼そば
香菜スープ、香菜サラダ、香菜入り点心、杏仁ゼリー

Fried Rice with Coriander and Braised Pork or Fried Noodle with Coriander and Seafood,
Coriander Soup, Coriander Salad, Dim Sum with Coriander, Chilled Almond Jelly

具だくさんスープセット　Soup Lunch Set

￥1,900 (2,299)

牛すね肉とトマトの辛みスープ　または　イカ団子と海老団子のXO 醤スープ
五穀米、点心三種、小菜、杏仁ゼリー
Spicy Beef Shin and Tomato Soup or Squid and Shrimp Ball Soup,
Steamed 5 Grain Rice, Dim Sum, Small Dish, Chilled Almond Jelly

＊スープセットは二週間替りとなります。
定食①と②の週は「イカ団子と海老団子のXO醤スープ」 定食③と④の週は「牛すね肉とトマトの辛みスープ」
＊Soup set is exchange two weekly. Please ask the staff.

翡翠宮おすすめ飯麺類　Recomendation Fried Rice and Noodle

翡翠宮特製担々麺
担々麺　Spicy Noodle Soup with Minced Meat and Sesame Paste

2,200 (2,614)

鶏白湯の煮込みそば
鶏白湯煨麺　Braised Noodle with Special Chicken Soup

2,200 (2,614)

（　）内はサービス料・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. 小海老のチリソース
乾焼蝦仁 Braised Shrimps with Chilli Sauce

B. 牛肉と彩り野菜の黒胡椒炒め
黒椒牛肉 Sauteed Beef and Vegetables with Black Pepper

C. ホイコーロー
回鍋肉 Sauteed Pork and Cabbage with Red Pepper Sauce

D. 豚肉とザーサイの細切り炒め
搾菜肉絲 Sauteed Shredded Pork and Chinese Pickles

E. 帆立貝入り玉子焼 二種あん添え
芙蓉帯子 Baked Egg and Scallops with Two Sauce

F. 蟹肉と白菜のクリーム煮
奶油蟹肉白菜 Braised Crab Meat and Chinese Cabbage with Cream

定食 ②

A. 小海老とブロッコリーの塩炒め
蘭花蝦仁 Sauteed Shrimps and Broccoli with Salt

B. 牛肉のバーベキューソース炒め
沙茶牛肉 Spicy Sauteed Beef with Barbecue Sauce

C. 酢豚 黒酢風味
咕咾汁肉 Sweet and Sour Pork Black Vinegar Flavor

D. 醤油風味の干し肉とチンゲン菜の炒め
臘肉小糖菜 Sauteed Dried Pork and Vegetables

E. 四川麻婆豆腐
四川麻婆豆腐 Hot and Braised Bean Curd and Minched Pork

F. 白身魚の唐揚げ 醤油ソース
油淋鮮魚 Deep Fried Fish with Soy Sauce

定食 ③

A. 小海老と彩り野菜の昆布醤炒め
昆布彩菜蝦仁 Sauteed Shrimps and Vegetables with Seaweed Sauce

B. 茄子と豚肉の細切り辛み炒め
漁香茄子 Spicy Sauteed Eggplant and Shredded Pork

C. モンゴウイカと玉子のチリソース
乾焼炒蛋魷魚 Braised Cuttlefish and Egg with Chilli Sauce

D. ブロッコリーの蟹肉卵白あんかけ
芙蓉蟹肉蘭花 Braised Broccoli with Egg White and Crab Meat Sauce

E. ニンニクの芽と牛肉の炒め
蒜苗牛肉絲 Sauteed Beef and Garlic Stem

F. 鶏肉の辛み炒め
宮保鶏丁 Sauteed Chicken with Spicy Sauce

定食 ④

A. 小海老のピリ辛炒め
宮保蝦仁 Sauteed Shrimps with Spicy Sauce

B. 牛肉と彩り野菜の細切り炒め
五彩牛肉絲 Sauteed Shredded Beef and Vegetables

C. 鶏肉と野菜の柚子醤炒め
柚子醤鶏片 Sauteed Chicken with Spicy "YUZU" Sauce

D. 蟹肉入り玉子の炒め
蟹肉炒蛋 Sauteed Crab and Egg

E. 麻婆茄子
麻婆茄子 Braised Eggplant and Minced Meat with Chilli Sauce

F. 海の幸と豆腐の醤油煮込み
海鮮豆腐 Braised Seafood and Bean Curd with Soy Sauce

G. ニラまんじゅう（3個）
煎韮菜餅 Chinese Leek and Pork Buns

H. はるまき（2本）
炸春捲 Fried Spring Rolls

I. 焼餃子（3個）
煎餃子 Fried Pork Dumplings

J. シュウマイ（3個）
焼賣 Pork Siu-Mai

A～Fより1品お選びください ￥2,200 (2,662)
Please choose 1 dish from A to F.

A～Fより2品、または A～Fより1品とG～Jより1品お選び下さい 3,200 (3,872)
Please choose 2 dishes from A to F or 1 dish from A to F and 1 dish from G to J

A～Fの定食は①→②→③→④→①の順で週替わりとなります。G～Jの点心の部分は変更しません。
Dishes from A to F will be enchanged weekly the order ①→②→③→④→①. Dim sums from G to J will not.

（ ）内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
Prices in ( ) include service charge and consumption tax.