



点心
4品付



燕子花

かきつばた

秋美味
美味

カラダが喜ぶ
旬の味わい

一番人気
おすすめ
ランチ

ランチ

燕子花ランチ

かきつばた

お一人様 2,750円(税込)

- 本日の前菜3種盛り合わせ
- 本日の点心4種盛り合わせ
- 高菜炒飯
- 牛ロース肉と舞茸のオイスターソース炒め
- 海老ときのこのピリ辛炒め
- 本日のデザート3種盛り合わせ

LUNCH

楊貴妃ランチ

お一人様 3,800円(税込) ※2名様より

- 本日の前菜3種盛り合わせ
- 赤いかと長いものあっさり炒め
- 牛ロース肉と舞茸のオイスターソース炒め
- 焼き小籠包
- 海老ときのこのピリ辛炒め
- 高菜炒飯・薬膳粥・餡かけ焼きそば より一品
- デザート盛り合わせ



平日昼限定

週替わりサービスランチ

鳳凰ランチ

- 前菜 ●サラダ ●スープ
- 全4種類から一品 お選びいただけるメイン料理
- ご飯 ●香の物 ●デザート

お一人様 2,200円(税込)

DINNER

彩華

お一人様 6,600円(税込) ※2名様より

- 赤いかと季節野菜の炒め
- 牛ロース肉と舞茸のオイスターソース炒め
- 穴子のフリッター スパイスパウダー仕立て
- 栗と柔らか豚角煮
- 海老ときのこのピリ辛炒め
- 中華ちまき など

「美味しく食べて健康に」
美食薬膳で二十四節季の味わいを

月替わり



健美薬膳

お一人様 6,000円(税込) ※2名様より

- 食前酢 ●健美彩り 五味調和オードブル盛り合わせ
- 江蘇省風味の肉団子、松茸の香りを添えて
- 有頭海老の煎り焼き、チリソース煮
- 愛知産どんこのステーキ、地場野菜とともに
- フカヒレ入り汁そば 紅花の香りを添えて
- 秋の収穫、中秋の名月を祝うスイーツ ●香り高い薬膳茶

ランチ

9月

※写真は全てイメージです。仕入れ状況により、内容が変わる場合があります。

蓬菜

ほうらい



ふかひれ
鮑・大海老
高級食材
満載

蓬菜 ほうらい

お一人様 12,000円(税込) ※2名様より

- 本日のオードブル盛り合わせ
- 牛フィレ肉と舞茸のオイスターソース炒め
- 柔らかアワビの青山椒ソースと大海老のピリ辛炒め
- 中華ちまき
- タイラ貝と季節野菜のあっさり炒め
- フカヒレ姿煮込み 上海蟹味噌ソース
- 鶏肉と根菜の健康蒸しスープ
- 香り高い中国茶

ディナー