



Nouvelle Cuisine Chinoise

香港飯館

HONG KONG HAN KAN

LUNCH
Course Menu

清蓮 5,000._

前菜盛り合わせ
前菜拼盘

鶏ひき肉入りとろみスープ
鸡肉金華羹

焼きたて 北京ダック
北京烤鸭

白身魚の冬菜入り蒸し
白身鱼冬菜蒸

当日点心
本日点心

季節野菜のトマトソースかけ
季节素菜

特製担々麺
特制担担面

本日デザート
本日甜品

青峰 8,000._

前菜盛り合わせ
前菜拼盘

大ぶり海老の塩つけ卵炒め
咸蛋汁虾球

白身魚入りフカヒレ煮込みスープ
鱼翅白身鱼羹

焼きたて 北京ダック
北京烤鸭

当日点心
本日点心

豚肩ロースの香り醤油煎り焼き
香葱煎肩肉

中国たまり醤油チャーハン
黑酱油炒饭

本日デザート
本日甜品

名月 10,000._

前菜の盛り合わせ
前菜拼盘

帆立貝柱の中国オリーブ炒め
橄榄菜炒鲜贝

夏草花入りフカヒレ煮込みスープ
夏草花鱼翅羹

焼きたて 北京ダック
北京烤鸭

和牛の白蘭氏ソースかけ
白兰氏炒和牛

季節野菜
季节素菜

黒胡椒牛肉炒飯
黑椒牛肉炒饭

本日のデザート
本日甜品

表示価格は消費税が含まれておりません