

竹韻飄香菜譜

ランチセット

¥2,950

冷菜三碟
おまかせ前菜3品

季節養生湯
本日の養生スープ

蛤仔炸春捲 翡翠春筍夾蝦
春野菜とアサリの揚げ春巻き
春竹の子の海老のすり身挟み揚げ 陳皮青山椒塩を添えて

嫩葱回鍋肉
季節野菜入りホイコーロー
ライス

即日甜品
本日のデザート

ランチコース

¥4,950

冷菜三碟
おまかせ前菜3品

山城口水鶏
四川名物よだれ鶏

季節養生湯
本日の養生スープ

蛤仔炸春捲
春野菜とアサリ入り揚げ春巻き

青山緑水蝦球
春竹の子と車海老の塩炒め 苦丁茶の香り

豆渣香酥鴨
鴨の香り揚げ スパイシーおからソース

艾草葉兒粿
四川点心 豚肉アン入りヨモギ団子

碗雜麵 或 扇貝魚翅蓋飯
柔らかエンドウ豆入り担々麵
又はホタテと干し貝柱入りフカヒレあんかけご飯 (+1,000円)

即日甜品
本日のデザート

餐后茶
食後のお茶