

竹韻飄香菜譜

ランチセット

¥2,950

冷菜三碟
前菜3品

季節養生湯
本日の養生スープ

泡菜番茄汁蒸魚
本日の鮮魚の蒸し物
発酵トマトと四川ピクルスソース

川郷粉絲牛肉
牛肉と初夏野菜とサツマイモ春雨
四川スパイス煮込み

即日甜品
本日のデザート

ランチコース

¥4,950

冷菜三碟
前菜3種

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

翡翠炒魷魚
初夏野菜と旬のイカの四川青山椒
グリーンソース炒め

老四川水煮牛肉
伝統四川料理牛肉の激辛煮（岩手県産短角和牛）

魷魚抄手
イカスミを練り込んだ手延べワンタン
ピリ辛ゴマソース

泡菜茄剝椒牛肉麵 或 海胆魚翅蓋飯 (+1,200円)
発酵トマト四川ピクルス挽き肉の和え麵
+¥1,200 でウニ入りフカヒレあんかけご飯に変更可

即日甜品
本日のデザート

餐后茶
食後のお茶