

竹韻飄香菜譜

ランチセット

¥3,400

冷菜三碟
前菜三品

季節養生湯
本日の養生スープ

脆皮魚香鮮魚
本日の鮮魚のサクサク揚げ
発酵トマト唐辛子ピクルスソース フレッシュハーブの香り

豉香青椒肉絲
チンジャオロース豆豉風味

即日甜品
本日のデザート

ランチコース

¥5,900

冷菜三碟
前菜三品

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

香煎酸菜香魚
鮎のコンフィ胡瓜と芥子菜ピクルスソース

蜀南粟米雞 併 玉米小窩頭
鶏肉とトウモロコシの四川漬け物炒め
トウモロコシ蒸しパン添え

醬爆牛肉
牛肉（岩手県産短角和牛）と万願寺唐辛子の甘味噌炒め

啤酒章魚
タコのスパイシービール煮込み

紅酸皮蛋涼麵 或 毛蟹魚翅蓋飯 (+1,400)
発酵トマト、蒸し茄子、皮蛋の冷やし麺
+1,400円で毛蟹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