

# 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  
季節の養生スープ

剝椒蒸魚  
本日の鮮魚 発酵唐辛子蒸し

大千鸡  
四川式鶏肉のピリ辛甘酢炒め

一両担担面  
一口汁なし担々麺

即日甜品  
本日のデザート

## ランチコース

¥4,950

冷菜三碟  
おまかせ前菜三品

山城口水鸡  
四川名物よだれ鶏

季節養生湯  
季節の養生スープ

火爆魚片  
本日の鮮魚と季節野菜の強火炒め

竹韻粉蒸鸡  
煎ったお米をまぶししっとり柔らかく蒸した  
四川伝統の鶏肉料理

烟笋烧牛肉 併 白结子  
四川田舎式  
燻製竹の子と岩手短角牛の豆板醬煮込み  
天然酵母の蒸しパンと共に

时令蔬菜  
季節の中国野菜炒め

麻婆豆腐 或 海胆鱼翅蓋飯 (+990円)  
麻婆豆腐とご飯  
またはウニ入りフカヒレ餡かけご飯 (+990円)

即日甜品  
本日のデザート

餐后茶  
食後のお茶