

# ランチ限定!! 点心・広東料理プラン

～本場点心師が作り上げる手作りの香港スタイル点心と広東料理～



## 選択点心 Selection Menu

1 グループ 6 種類の点心になります。  
1group can choice 6kinds of dimsum

### 海老蒸し餃子

筍尖鮮蝦餃 Steamed shrimp dumplings

### 海老と豚肉のシュウマイ

鮮蝦燒賣皇 Steamed pork and shrimp dumplings

### 海老春巻き

鮮蝦炸春卷 Shrimp spring rolls

### チャーシュー入り蒸しまんじゅう

蠔油叉燒包 Grilled pork buns

### 小籠包

灌湯小籠包 Steamed shanghai dumplings

### 湯葉包み牡蠣ソース蒸し

蠔油鮮竹卷 Steamed vegetable rapped in bean card with oyster sauce

### 黄ニラ入り湯葉の煎り焼き

韭黃煎竹卷 Pan fried chives and vegetable in bean card

### 海老入り揚げ餃子

沙律明蝦角 Deep-fried Shrimp dumplings

### 鶏肉入り中華ちまき

糯米珍珠鶏 Lotus leaf wrapped sticky rice

### スペアリブの黒豆味噌蒸し

豉汁蒸排骨 Steamed spare ribs with Black Bean

### 蟹肉とパクチー蒸し餃子

蟹肉香菜餃 Steamed crab meat dumplings with coriander

### 大根もち

腊味蘿蔔糕 Pan-fried raddish cakes

### 海老入りもち米揚げ餃子

安蝦咸水角 Deep fried glutinous dumplings with prawn and vegetables

### 海老とニラの蒸し餃子

蝦蓉韭菜餃 Shrimp and chives dumplings

## 芍薬 Chinese peony

6,800円(税サ込)

## アミューズ

今天好小菜

Amuse

## 前菜3種盛り合わせ

前菜三拼盤

3 kinds Small Appetizer per person

## 蟹肉と干し貝柱のスープ餃子

蟹肉瑤柱灌湯餃

Steamed crab meat dumplings

## 選択点心6種

選択六種点心

Selection 6 kinds Dim sum

## 本日の逸品料理

是日料理

Today's recommended dishes

## 本日のお食事

是日麵飯

Today's recommended Noodle or rice

## デザート

甜品

Dessert

※メニューの金額は税込み、サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。

※The menu prices include 13% tax and service charges. Contents may charge depending on the availability ingredients.

# ランチ平日web限定!! 広東料理プラン

～跳龍門の手作り期間限定お土産付きのプラン～

(10月1日～12月22日)



## お土産付き

くるみの飴炊き・厳選中国茶葉

## 桂花 Osmanthus

5,000円(税サ込)

### 前菜盛り合わせ

～彩り中華6種～

前菜六拼盤

6 kinds Small Appetizer per person

### 跳龍門特選 藥膳スープ

～補気養生湯～

藥膳湯

medicinal soup

### 手作り3種点心

～香港点心師特選～

是日点心三種

3 kinds Dim sum

### 澄ましスープのあっさりつゆそば

～金華スープ仕立て～

上湯麺

Choryumon special soup noodles with dry cured ham

### デザート・焼き菓子

甜品・季節好点心

Dessert

※メニューの金額は税込み、サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。

※The menu prices include 13% tax and service charges. Contents may charge depending on the availability ingredients.

# 跳龍門ランチ プラン

～平日期間限定の特別メニュー～  
(10月1日～12月22日)



茉莉 Jasmine

4,200円 (税サ込)

2種前菜の盛り合わせ

前菜二拼盤

2 kinds Small Appetizer per person

本日の点心2種

是日二種點心

Today's recommended 2 kinds Dim sum

本日の逸品料理

是日料理

Today's recommended dishes

本日のお食事

是日麵飯

Today's recommended Noodle or rice

本日のチャーハン

Today's recommended Fried rice

又は Or

金華ハムスープのつゆそば

Choryumon special soup noodles with dry cured ham

デザート

甜品

Dessert

※メニューの金額は税込み、サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。

※The menu prices include 13% tax and service charges. Contents may change depending on the availability of ingredients.

# 上海蟹コース

Shanghai crab Course

この時期にしか味わえない中国の味覚上海蟹の期間限定コース  
(10月6日予定～11月30日)



## メニュー

menu

16,000円(税サ込)

特製前菜5種盛り合わせ

秋天五拼盤

Amsue

上海蟹肉入り燕の巣のスープ

蟹粉献官燕

Bird' nest soup with shanghai crab

上海蟹入り小籠包

蟹粉小籠包

Bird' nest soup with shanghai crab meat

上海ガニの姿蒸し

清蒸大闸蟹

Steamed hanghai crab

スペアリブの中国式ソース炒め

京都排骨

Stir fried spare ribs with chinese sauce

季節野菜の煮びたし～金華ハムスープ仕立て～

上湯浸時菜

Stir fried platinum pork and black bean sauce

上海蟹肉のあんかけチャーハン

大闸蟹扒炒饭

Shanghai crab fried rice with thick sauce

デザート

甜品

Dessert

※2名様からのご注文になります。※Minimum order of 2 persons.

※コースラストオーダー ランチ14:00 ディナー20:00 ※Course last order lunch 14:00 dinner20:00

※メニューの金額は税込み.サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。

※The menu prices include 13% tax and service charges. Contents may charge depending on the availability ingredients.

# 年末特別プラン

Limited Special Plan

期間限定の年末特別コース  
(12月22日～1月4日)



## メニュー

menu

20,000円(税サ込)

### アミューズ

小菜

Amsue

### 前菜5種盛り合わせ

前菜五拼盤

5 kinds Small Appetizer per person

### 浮き袋と夏草花の蒸しスープ

蟲草花燉花膠

Steamed fish air bladder and summer flower soup

### 地鶏のクリスピーチキン

當紅脆皮雞

Crispy chicken

### ハタと帆立の塩炒め

油泡炒斑球拼瑤柱

Stir fried grouper and scallops with salt

### 白金豚の豆鼓炒め

豉椒炒白金豚

Stir fried platinum pork and black bean sauce

### 季節野菜の炒め

清炒時菜

Today's recommended Noodle or Rice

### 干し鮑の煮汁入り中華風リゾット

鷄粒鮑汁飯

Chinese style risotto with dried abalone broth

### デザート

甜品

Dessert

※2名様からのご注文になります。※Minimum order of 2 persons.

※コースラストオーダー ランチ14:00 ディナー20:00 ※Course last order lunch 14:00 dinner 20:00

※メニューの金額は税込み.サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。

※The menu prices include 13% tax and service charges. Contents may change depending on the availability ingredients.

# ランチコース

launch course

**茉莉** Jasmine  
～平日期間限定～  
(10月1日～12月22日)

4,200円 (税サ込)

2種前菜の盛り合わせ  
2 kinds Small Appetizer per person

本日の点心2種  
Today's recommended 2 kinds Dim sum

本日の逸品料理  
Today's recommended dishes

本日のお食事  
Today's recommended Noodle or rice

金華スープのつゆそば  
Choryumon special soup noodles with dry cured ham

又は or

本日のチャーハン  
Today's recommended Fried rice

デザート  
Dessert

**桂花** Osmanthus  
～期間限定お土産付きプラン～  
(10月1日～12月22日)

5,000円 (税サ込)

前菜盛り合わせ  
～彩り中華6種～  
6 kinds Small Appetizer per person

特選 薬膳スープ  
～補気養生湯～  
medicinal soup

手作り3種点心  
～香港点心師特選～  
3 kinds Dim sum

澄ましスープのあっさりつゆそば  
～金華スープ仕立て～  
Choryumon special soup noodles with dry cured ham

デザート  
Dessert

お土産  
souvenir

**芍薬** Chinese peony  
～点心コース～

6,800円 (税サ込)

アミューズ  
Amuse

前菜3種盛り合わせ  
3 kinds Small Appetizer per person

蟹肉と干し貝柱のスープ餃子  
Steamed crab meat dumplings

選択点心6種  
Selection 6 kinds Dim sum

本日の逸品料理  
Today's recommended dishes

本日のお食事  
Today's recommended Noodle or rice

デザート  
Dessert

※コースラストオーダー 14:00 Course last order 14:00

※ランチタイム限定 ※2名様からのご注文になります。※Lunch time only ※Minimum order of 2 persons.

※メニューの金額は税込み、サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。

※The menu is included 13% service charge Contents of the menu may be changed with purchasing conditions

# フリードリンク付 忘新年会プラン

Limited Special Course

期間限定 10/1～12/22

## 寒梅

Cold Plum

20,000円(税サ込)

### 前菜5種盛り合わせ

5 kinds Small Assorted seasonal Appetizer

### 特選点心2種

2Types of specially dim sum

### 北京ダック

Peking duck

### 山伏茸と白菜の蒸しスープ

Steamed mushroom and Chinese cabbage soup

### 海鮮のXO醬炒め

Stir fried seafood with XO sauce

### スペアリブの香味揚げ

Fried spare ribs with spices

プラス2,000円(お一人様) で

中国式和牛ロースステーキにグレードアップ

### 季節野菜の炒め

Stir fried seasonal vegetable

### 五目チャーハン

Mixed seafood fried rice

### デザート

Dessert

## 水蓮

Water lily

15,000円(税サ込)

### 前菜3種盛り合わせ

3 kinds Small Assorted seasonal Appetizer

### 特選点心4種

4Types of specially dim sum

### 季節野菜と海鮮の炒め

Stir fried seasonal vegetable and seafood

### 鶏肉とカシューナッツの炒め

Stir fried chicken and cashew nuts

プラス2,000円(お一人様) で

和牛と季節野菜の炒めにグレードアップ

### 五目チャーハン

Mixed seafood fried rice

### デザート・焼き菓子

Dessert

## ドリンク

drink

- ・ 瓶ビール
- ・ ノンアルコールビール
- ・ スパークリングワイン
- ・ 赤ワイン
- ・ 白ワイン
- ・ 焼酎
- ・ ウイスキー山崎NV
- ・ ウイスキー白州NV
- ・ ウイスキー響
- ・ 紹興酒
- ・ アンズ酒
- ・ 梅酒
- ・ ウーロン茶
- ・ オレンジジュース
- ・ コーラ
- ・ ジンジャーエール

フリードリンク付きの忘新年会や歓送迎会での特別プラン  
ご予算に応じたコースにもお応えいたします。

※お席は180分制、お飲み物のラストオーダーは30分前となります。

※コースラストオーダー ランチ13:00 ディナー20:00 ※Course last order lunch 13:00 dinner20:00

※メニューの金額は税込み、サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。

※The menu is included 13% service charge Contents of the menu may be changed with purchasing conditions