

ランチ  
限定

# 茶イニーズコース 福 彩

中国茶風味の豚バラ肉やジャスミン茶香る蒸し点心など  
お茶を使用した季節のランチコース



## 前菜3種盛り合わせ

百合根と若布入りふかひれスープ ～梅昆布茶の香り～

海老の塩味炒め ～龍井茶仕立て～

中国茶風味の豚バラ肉 ～黒酢ソース～

蒸し点心3種盛り合わせ ～ジャスミン茶の香り～

烏龍茶香る中国粥

デザート3種盛り合わせ

コーヒー

■ 3,400円 ■

おすすめ

+

プラス

スープを「姿ふかひれの醤油煮込み」にグレードアップ + 2,500円

デザートを「5種盛り合わせ」にグレードアップ + 600円

オプションメニュー「北京ダック」 + 1,100円

\*表記の料金にはいずれも、消費税・サービス料が含まれます \*画像はイメージです \*食材の産地につきましては、係にお尋ねください  
\*季節(仕入れ状況)により、メニューを一部変更する場合があります \*食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、係へお申し付けください