

## ふかひれスープコース 1名様 6,600

Lunch Course with Shrrk's fin soup

特製拼盤	前菜盛り合わせ Appetiser
紅焼魚翅/ 鹹点心	ふかひれのスープ / 本日の点心 Shark's fin soup / Dim sum
自選主菜	お料理をお選びください Please choose 1dish ①たらば蟹と白菜のクリーム煮 奶湯蟹王白菜 Creamy stew of king crab and Chinese cabbage ②牛フィレ肉とあおりいかの柚子香り炒め 柚香炒双鮮 Sauteed bigfin squid and beef fillet flavored yuzu ③合鴨と季節野菜の強火炒め 蔬菜炒野鴨 Sauteed duck and vegetables
上海炒麵	上海焼きそば Shanghai fried noodles
自選甜点	デザートをお選びください Please choose 1dessert ①杏仁豆腐 ②自家製アイス 杏仁豆腐 Almond jelly 自制冰淇淋 Ice cream of the day

## ランチセット 1名様 4,400

Lunch Set

特製拼盤 / 燉乾貝蔬菜	前菜盛り合わせ / 干し貝柱と根菜の蒸しスープ Appetiser / Dried scallop and root vegetable soup
自選主菜	お料理をお選びください Please choose 1dish ①紫苑特製 黒豚酢豚 特製糖醋肉 Shion style sweet sour pork ②大海老とかぶのチリソース、麴の香り 乾焼大蝦蕪青 Wok-fried prawn and turnip with chilli sauce Shanghai style ③牛ほほ肉と根菜の上海風煮込み、土鍋仕立て 老酒焼牛肉煲 Beef cheek braised in Shaoxing wine, served in a casserole
白飯或番薯粥	ご飯 または さつまいものお粥 Rice or Sweet potato porridge
自選甜点	デザートをお選びください Please choose 1dessert ①杏仁豆腐 ②自家製アイス 杏仁豆腐 Almond jelly 自制冰淇淋 Ice cream of the day

# ランチコース 1名様 7,700

Lunch Course

特製拼盤

前菜盛り合わせ

Appetiser

海鮮銀耳羹

海の幸と白きくらげのスープ

Seafood and white fungus soup

鹹点心

本日の点心

Dim sums

柚香炒双海鮮

海老とあおりいかの柚子香り炒め

Sauteed bigfin squid and shrimp flavored yuzu

家常野鴨豆腐

合鴨と揚げ豆腐の辛味煮込み

Duck and fried tofu braised served in spicy sauce

上海炒麵

上海焼きそば

Shanghai fried noodles

豆沙西米奶露雪糕

自家製アイス入りタピオカと小豆のココナッツミルク

Coconut milk with tapioca and sweet red beans, with ice cream

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill.