

# 陽明殿ランチ

YOMEIDEN LUNCH

A

B

ウィークデー限定 Weekdays Only

¥2,100

¥2,500

小前菜  
Small Appetizer Assortment

小前菜とスープ  
Small Appetizer Assortment and Today's Soup

◆ 下記よりメイン料理を1品お選び下さい。

Please Choose One Main Dish from below:

◆ 下記よりメイン料理を1品お選び下さい。

Please Choose One Main Dish from below:

- ① 葱とチャーシュー入りつゆそば  
Soup Noodles with Welsh Onion and Barbecued Pork
- ② 酸味と辛味のあるかけ焼きそば  
Fried Noodles with Hot and Sour Starchy Sauce
- ③ アナゴとキノコ入りチャーハン  
Fried Rice with Conger and Mushroom
- ④ 五目入りかけご飯  
Gomoku Mixed Rice with Sauce
- ⑤ フカヒレと海の幸入り中華粥  
Rice Porridge with Shark Fin and Seafood

- ① タラバ蟹と青菜、キノコの炒め煮  
Stir-Fried King Crab, Green Vegetables and Mushroom
- ② 海老と彩り野菜の甘辛炒め  
Sautéed Shrimp and Colorful Vegetables with Sweet and Spicy
- ③ 鶏肉の唐揚げ 香味ソースがけ  
Chinese-Style Deep-Fried Chicken with Sesame Oil Sauce
- ④ 牛バラ肉と野菜の醤油煮込み  
Braised Beef Rib and Green Vegetable with Soy Sauce
- ⑤ 豚肉ときくらげの玉子炒め  
Sautéed Pork, Wood Ear Mushroom and Egg

杏仁豆腐 フルーツソース  
Almond Jelly with Fruit Sauce

ご飯  
Rice

[追加料金¥600で五目チャーハン (1/3 ポーション) に変更可]  
※ Change to Mixed Fried-Rice (1/3 Portion) for an additional 600 yen

杏仁豆腐 フルーツソース  
Almond Jelly with Fruit Sauce

◆ 陽明殿ランチご注文のお客さまはプラス ¥600 で下記メニューをご注文いただけます。

It's possible to add a dish shown below for an additional 600 yen.

点心三種セイロ蒸し  
Three Kinds of Steamed Dumplings

鶏肉の唐揚げ(3個)  
Deep-Fried Chicken

北京ダック(1枚)  
Beijing Roast Duck (One Piece)

春巻き(2本)  
Deep-Fried Spring Rolls (2 pieces)

麻婆豆腐  
Braised Tofu with Spicy Minced Beef Sauce

中華風蒸しパン(2個)  
Steamed Bread (2 pieces)

海老のチリソース煮  
Braised Shrimp with Chili Sauce

コーヒー  
Coffee

海老のマヨネーズソース  
Braised Shrimp with Mayonnaise Sauce

黒ウーロン茶  
Oolong Tea

\*If you are allergic to any of seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, soba, egg, milk, peanut), please inform our staff beforehand.

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーにつきましては、正確な情報を入手することが困難であるため、特定原材料7品目のみ対応をいたしております。あらかじめご了承ください。

\*It is difficult to obtain accurate information on food allergies other than those relating to the following seven specified ingredients; therefore, we only indicate the above seven specified ingredients. We ask for your understanding in advance.

※当社では、厨房内の調理器具等は十分洗浄を施しておりますが、特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。

\*Please be advised that all menu including lobster, prawn, shrimp & crab, wheat, buckwheat, egg, milk, peanut are prepared in the same kitchen.

フカヒレランチ  
SHARK FIN LUNCH

¥5,500

フカヒレゼリー入り野菜のムース  
Vegetable Mousse with Shark Fin Jelly

五種前菜盛り合わせ  
Assorted Five Kinds of Appetizers

フカヒレの姿煮 壺蒸し仕立て  
中華風蒸しパン添え  
Braised Whole Shark Fin, Steamed Pot Style  
with Steamed Bread

ポークスペアリブの黒酢煮 彩り野菜添え  
Braised Pork Spareribs with Black Vinegar, Colorful Vegetables

フカヒレと上海蟹入りあんかけチャーハン  
Braised Shark Fin with Shanghai Crab,  
Starchy Sauce on Fried Rice

マンゴープリン  
Mango Pudding

禄  
ROKU

¥8,800

六種前菜盛り合わせ  
Assorted Six Kinds of Appetizers

松茸入りフカヒレスープ  
Shark Fin Soup with Matsutake Mushroom

または or  
吉切鮫のフカヒレ姿煮 青菜添え  
Braised Whole Shark Fin "Blue Shark"  
with Green Vegetable

[追加料金 ¥2,200]  
※For an Additional 2,200yen,

窯焼き北京ダック 海老煎餅添え  
Beijing Roast Duck with Shrimp Cracker

海の幸とトビコの塩味炒め  
Sautéed Seafood and Flying Fish Roe with Salt

牛バラ肉と野菜の醤油煮込み  
Braised Beef Rib and Green Vegetable with Soy Sauce

アナゴとキノコ入りチャーハン  
Fried Rice with Conger and Mushroom

なめらか豆乳プリン 柿ソース添え  
Soy Milk Pudding with Persimmon Sauce

◆福コース ¥13,200 もございます。

※表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

\* Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合もございます。

\* Please be advised that occasionally menu items may change due to market availability.

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

\* If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

## ■ 前菜 APPETIZER 冷 盤

小盆 中盆  
2名さま 3名さま  
Small / 2Persons Regular / 3Persons

五 味 拼 盤	五種冷菜の盛り合わせ Five Kinds of Appetizer Assortment	¥4,600	¥6,900
三 味 拼 盤	三種冷菜の盛り合わせ Three Kinds of Appetizer Assortment	¥3,300	¥4,950
冷 鮑 魚	アワビの薄切り冷菜 Chilled Sliced Abalone	¥6,200	¥9,300
海 蜇 皮	クラゲの冷菜 Chilled Jelly Fish	¥3,100	¥4,650
蜜 汁 叉 焼	チャーシュー Sliced Barbecued Pork	¥1,900	¥2,850
焼 膾 肉	豚バラ肉の焼きもの Crispy Pork Back Ribs	¥1,900	¥2,850
冷 白 鶏	蒸し鶏の冷菜 Chilled Steamed Chicken	¥1,900	¥2,850
棒 々 鶏	バンバンジー Chilled Steamed Chicken with Sesame Sauce	¥1,900	¥2,850
松 花 皮 蛋	ピータン Century Egg	¥1,300	¥1,950
醋 腌 蔬 菜	野菜の甘酢漬け Pickled Vegetables with Sweet Vinegar	¥1,300	¥1,950

## ■ スープ SOUP 湯

蟹 肉 魚 翅 湯 (醤油味・塩味)	タラバ蟹入りフカヒレスープ (醤油 または 塩) Shark's Fin Soup with King Crabmeat (Soy Sauce or Salt Taste)	¥2,100
酸 辣 湯	五目酸味スープ Mixed Hot and Sour Soup	¥820
栗 米 湯	コーンスープ Corn Soup	¥720
蛋 花 湯	玉子スープ Egg Soup	¥720
蔬 菜 湯	野菜スープ Vegetables Soup	¥720

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

\* Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

\* Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients, in the interests of your safety, we may be unable to serve you with  
※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

\* All items on the menu are cooked in the same kitchen facility, so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

## ■ フカヒレ SHARK FIN 魚 翅

紅焼大青鯊屬翅

### 吉切鯊のフカヒレ姿煮込み Braised Shark Fin Whole “Blue Shark”

100g ¥10,000

紅焼海皇翅

### 毛鹿鯊のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て Braised Shark Fin Whole “Salmon Shark”

400g～ ¥36,000～

450g～ ¥40,500～

500g～ ¥45,000～

600g～ ¥54,000～

※在庫状況については、係におたずねください。

紅焼海虎翅

### 青鯊のフカヒレ姿煮込み 陶板仕立て Braised Shark Fin Whole “Mako Shark”

(※10g=¥1,200)

350g～ ¥42,000～

400g～ ¥48,000～

500g～ ¥60,000～

600g～ ¥72,000～

※在庫状況については、係におたずねください。



※表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

\* Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

\* Please be advised that occasionally menu items may change due to market availability.

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

\* If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

葱 姜 龍 蝦	伊勢海老の葱と生姜の炒め ※伊勢海老は外国産を使用 Sautéed Spiny Lobster with Green Onion and Ginger	¥6,200	¥9,300
乾 焼 蝦 球	大海老のチリソース煮 Braised Prawns with Chili Sauce	¥3,100	¥4,650
葱 姜 蝦 球	大海老の葱生姜炒め煮 Braised Prawns with Ginger and Onion	¥3,100	¥4,650
奶 黄 蝦 球	大海老のマヨネーズソース Braised Prawns with Mayonnaise Sauce	¥3,100	¥4,650
蠔 油 鮑 魚 ( 整 个 )	アワビ姿のオイスターソース煮込み (1個) Braised Abalone in Oyster Sauce (1 piece)		¥3,500
蠔 油 鮑 片	アワビのオイスターソース煮込み Braised Abalone and Vegetables in Oyster Sauce	¥6,200	¥9,300
奶 油 鮑 片	アワビのクリーム煮 Braised Abalone and Vegetables in Cream Sauce	¥6,200	¥9,300
糖 醋 魚 片	白身魚の甘酢ソース Steamed White Fish with Sweet Vinegar Sauce	¥2,600	¥3,900
蔬 菜 扇 貝	帆立貝と野菜のオイスターソース炒め Sautéed Scallops and Vegetables with Oyster Sauce	¥3,000	¥4,500
X O 醬 扇 貝	帆立貝と野菜のXO醬炒め Sautéed Scallops and Vegetables with XO Sauce	¥3,200	¥4,800
蟹 肉 青 菜	タラバ蟹と青菜の炒め Sautéed King Crab and Green Vegetables	¥3,000	¥4,500
百 花 蟹 爪	タラバ蟹爪の揚げもの (1本) Deep Fried Red King Crab Claw (1 piece)		¥1,800

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

\* Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

\* Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients, in the interests of your safety, we may be unable to serve you with  
※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

\* All items on the menu are cooked in the same kitchen facility, so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

## ■ 野菜 VEGETABLE 素菜

小盆 2名さま Small / 2Persons  
中盆 3名さま Regular / 3Persons

蟹肉扒時菜	野菜のタラバ蟹肉あんかけ Boiled Vegetables with King Crabmeat in Starchy Sauce	¥2,500	¥3,750
清炒蔬菜	取り合わせ野菜の塩味炒め Sfir Fry Vegetables Savory Flavor	¥2,000	¥3,000
奶油時菜	野菜のクリーム煮 Boiled Vegetables with Cream Sauce	¥2,000	¥3,000
炒豆苗	豆苗の炒め ◆お好みの味付けをお選びください。 Sautéed Pea Sprouts Please choose your preferred flavor.	¥1,800	¥2,700
① 蒜香	①ニンニク Garlic		
② 葱姜	②葱生姜 Ginger		
③ 香辣	③ピリ辛 Spicy		

## ■ 豆腐 BEAN CURD 豆腐

蟹肉豆腐	タラバ蟹入り豆腐煮 Braised Bean Curd with King Crabmeat	¥2,500	¥3,750
海鮮豆腐	海の幸入り豆腐煮 Braised Bean Curd with Seafood	¥2,500	¥3,750
八珍豆腐	五目入り豆腐煮 Braised Bean Curd with Mixed Food	¥2,100	¥3,150
麻婆豆腐	麻婆豆腐 Braised Bean Curd with Spicy Minced Beef Sauce	¥2,100	¥3,150

## ■ 玉子 EGG 鶏蛋

蟹肉炒蛋	タラバ蟹と玉子の炒め Scrambled Eggs with King Crabmeat	¥2,300	¥3,450
芙蓉蟹蛋	カニ玉 Chinese Omelet with Crabmeat	¥2,300	¥3,450

※表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

\* Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

\* Please be advised that occasionally menu items may change due to market availability.

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

\* If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

■ 鴨・鶏 POULTRY 鴨肉・鶏肉

小盆 2名さま Small / 2Persons  
 中盆 3名さま Regular / 3Persons

北京烤鴨 (2个)	北京ダック (2枚) Beijing Roast Duck (2 pieces)	¥2,500	
北京烤鴨 (甜醬・梅)	北京ダック2種の味わい (甘味噌・梅味噌) Two Flavors of Beijing Roast Duck (Sweet Miso・Plum Miso)	¥2,600	
炸子鷄球	鶏肉の唐揚げ Deep Fried Chicken	¥1,800	¥2,700
腰果鷄丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed Chicken with Cashew Nuts	¥2,100	¥3,150
油淋鷄	鶏肉の唐揚げ油林ソース Chinese-Style Deep Fried Chicken with Sesame Oil Sauce	¥1,800	¥2,700

■ 牛肉・豚肉 BEEF・PORK 牛肉・猪肉

蠔油牛肉	牛肉のオイスターソース炒め Sautéed Beef and Vegetables with Oyster Sauce	¥3,000	¥4,500
XO醬牛肉	牛肉と野菜のXO醬炒め Sautéed Beef and Vegetables with XO Sauce	¥3,200	¥4,800
黑椒牛肉	牛肉と野菜の黒胡椒炒め Sautéed Beef and Vegetables with Black Pepper	¥3,000	¥4,500
青椒牛肉絲	牛肉とピーマンの細切り炒め Sautéed Shredded Beef and Green Pepper	¥3,000	¥4,500
咕啫肉	酢豚 (甘酢 または 黒酢) Braised Pork and Vegetables with Sweet Vinegar or Black Vinegar	¥2,500	¥3,750
回鍋肉片	豚肉とキャベツの辛子黒味噌炒め Sautéed Pork and Cabbage with Spicy Soy Bean Sauce	¥2,500	¥3,750
魚香肉片茄子	茄子と豚肉の細切り香り辛炒め Sautéed Shredded Eggplant and Pork with Spicy Flavor	¥2,500	¥3,750
麻婆茄子	麻婆茄子 Braised Eggplant with Spicy Minced Beef Sauce	¥2,200	¥3,300
八宝菜	八宝菜 Chop Suey	¥2,500	¥3,750

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

\* Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

\* Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients, in the interests of your safety, we may be unable to serve you with food or

※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

\* All items on the menu are cooked in the same kitchen facility, so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

■ 点心 DIM SUM 点心

---

水晶蝦餃 ( 2 个 )	海老入り蒸し餃子 (2個) Steamed Shrimp Dumplings (2 pieces)	¥520
焼売 ( 2 个 )	焼売 (2個) Steamed Pork Dumplings (2 pieces)	¥520
小龍包 ( 2 个 )	小龍包 (2個) Steamed Dumplings with Pork (2 pieces)	¥520
魚翅餃 ( 2 个 )	フカヒレ餃子 (2個) Steamed Shark Fin Dumplings (2 pieces)	¥520
蘿蔔糕 ( 2 个 )	大根もち (2個) Fried Daikon Radish Cake (2 pieces)	¥600
春卷 ( 2 个 )	春卷 (2本) Deep Fried Spring Rolls (2 pieces)	¥600
生煎韭菜包 ( 2 个 )	焼きニラまんじゅう (2個) Fried Dumplings with Shrimp and Leek (2 pieces)	¥600
花捲 ( 2 个 )	中華風蒸しパン (2個) Steamed Bread (2 pieces)	¥600
寿桃包 ( 2 个 )	桃まんじゅう (2個) Peach Shaped Bean Paste Bun (2 pieces)	¥600

---

※表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

\* Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合もございます。

\* Please be advised that occasionally menu items may change due to market availability.

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

\* If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.



## ■ つゆそば SOUP NOODLE 湯 麵

---

黒酢酸辣湯麵	黒酢五目辛口酸味つゆそば Soup Noodles with Hot and Black Vinegar	¥2,000
排骨麵	パーコー麵 Soup Noodles with Boneless Spare Rib Cutlet	¥2,000
担担麵	担々麵 Soup Noodles with Sesame Hot Sauce and Chili Oil	¥2,000
海鮮湯麵	海の幸入りつゆそば Soup Noodles with Seafood	¥2,900
打滷湯麵	五目とろみそば Soup Noodles with Chop Suey	¥2,300
八珍湯麵	五目入りつゆそば Soup Noodles with Mixed Food	¥2,300
酸辣湯麵	五目入り酸味つゆそば Soup Noodles with Hot and Sour	¥2,000
蝦仁湯麵	海老入りつゆそば Soup Noodles with Shrimp	¥2,200
牛肉絲湯麵	牛肉細切り入りつゆそば Soup Noodles with Shredded Beef	¥2,200
葱油叉燒湯麵	葱とチャーシュー入りつゆそば Soup Noodles with Welsh Onion and Barbecued Pork	¥1,900
素菜湯麵	野菜入りつゆそば Soup Noodles with Vegetables	¥1,900
蟹肉魚翅湯麵	フカヒレとタラバ蟹のあんかけつゆそば Soup Noodles with Braised Shark Fin and King Crabmeat Starchy Sauce	¥4,800

---

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。

\* Please let our staff know if you are allergic to any of the seven specified allergenic ingredients (prawns, crab, wheat, buckwheat, eggs, milk, peanuts).

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

\* Please kindly be aware that if you are allergic to ingredients other than the seven specified allergenic ingredients, in the interests of your safety, we may be unable to serve you with

※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

\* All items on the menu are cooked in the same kitchen facility, so there is a small possibility of cross-contamination of allergens.

## ■ 焼きそば FRIED NOODLE 炒 麵

---

海 鮮 炒 麵	海の幸入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Seafood Starchy Sauce	¥2,900
蟹 肉 炒 麵	タラバ蟹入り上海風焼きそば Fried Noodles with King Crabmeat Shanghai Style	¥2,400
酸 辣 炒 麵	酸味と辛味のアんかけ焼きそば Fried Noodles with Hot and Sour Starchy Sauce	¥2,000
蝦 仁 炒 麵	海老入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Shrimp Starchy Sauce	¥2,200
八 珍 炒 麵	五目入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Mixde Food Starchy Sauce	¥2,400
牛 肉 絲 炒 麵	牛肉細切り入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Shredded Beef Starchy Sauce	¥2,200
素 菜 炒 麵	野菜入りあんかけ焼きそば Fried Noodles with Vegetable Starchy Sauce	¥1,900

## ■ 飯 RICE 飯

---

蟹 肉 生 菜 炒 飯	タラバ蟹とレタス入りチャーハン Fried Rice with King Crabmeat and Lettuce	¥2,400
八 珍 炒 飯	五目チャーハン Mixed Food Fried Rice	¥2,100
鹹 菜 炒 飯	高菜とチャーシュー入りチャーハン Fried Rice with Takana Mustard Greens and Barbecued Pork	¥2,000
八 珍 盖 飯	五目入りかけご飯 Gomoku Mix with Sauce on Rice	¥2,300
牛 肉 盖 飯	牛肉のオイスターソースかけご飯 Sautéed Beef and Vegetables with Oyster Sauce on Rice	¥2,200
蟹 肉 魚 翅 炒 飯	フカヒレとタラバ蟹のあんかけチャーハン Braised Shark Fin with King Crabmeat Starchy Sauce on Fried Rice	¥3,600
海 鮮 粥	海の幸入り中華粥 Rice Porridge with Seafood	¥1,800
魚 翅 原 粥	フカヒレ入りお粥 Rice Porridge with Shark Fin	¥2,000

※表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

\* Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合もございます。

\* Please be advised that occasionally menu items may change due to market availability.

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

\* If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.

## ■ デザート DESSERT 甜品

芒果汁杏仁豆腐	杏仁豆腐入りマンゴーデザート Mango Dessert with Almond Jelly	¥1,000
芒果布丁	マンゴープリン Mango Pudding	¥800
珍珠芝果奶	タピオカ入りマンゴーミルク Mango Milk with Tapioca	¥800
水果西米露	タピオカ入りココナッツミルク Coconuts Milk with Tapioca	¥700
水果杏仁豆腐	杏仁豆腐 フルーツ添え Almond Jelly with Fruits	¥700
香草味冰淇淋	バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	¥800
芝麻球 ( 2 個 )	あん入り胡麻団子 (2個) Deep Fried Sweet Sesame Balls (2 pieces)	¥600

## ■ 中国茶・コーヒー CHINESE TEA・COFFEE 中国茶・咖啡

凍頂烏龍茶	凍頂烏龍茶 Tung Ting Oolong Tea	¥1,100
普洱茶	プーアル茶 Puer Tea	¥1,100
康乃馨茶	カーネーション花茶 Carnation Flower Tea	¥1,300
茉莉百合茶	百合花茶 Lily Flower Tea	¥1,300
咖啡	コーヒー Coffee	¥800

※表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(10%)を加算させていただきます。

\* Price includes consumption tax. An additional 10% will be added for service charge.

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申し出ください。

\* Kindly inform staff prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合もございます。

\* Please be advised that occasionally menu items may change due to market availability.

※当店で使用しているお米の産地情報については、係におたずねください。

\* If you would like to know about the origin of the rice used in this restaurant, please ask a staff member.