



# ランチセット

## LUNCH SET

お一人様 **¥2,300** (税込)

- 料理長厳選 糸満旬菜の前菜盛り合わせ 料理長精選糸満時令蔬菜前菜拼盤  
Chef's Selection: Assorted Appetizers with Seasonal Vegetables from Itoman
- 蒸し点心2種盛り合わせ 蒸點心兩款拼盤  
Assorted Steamed Dim Sum (2 Varieties)
- 本日のスープ 白飯 搾菜 例湯 / 白飯 / 搾菜  
Today's Soup and Rice and Pickled Vegetables
- 本日のデザート 今天甜點  
Today's Dessert

### ■ メイン料理 (下記より1つお選びください)

- 島豆腐の四川麻婆豆腐 四川麻婆豆腐  
Sichuan-Style Mabo Tofu
- 島豆腐とこぶみかんの葉麻婆豆腐 青檸葉麻婆島豆腐  
Mapo Island Tofu with Kaffir Lime Leaves
- 湖南風香辣フライドチキン 湖南風香辣炸雞  
Hunan-Style Spicy Fried Chicken
- 鎮江黒酢酢豚 鎮江黒醋咕嚕肉  
Sweet and Sour Pork with Zhenjiang Black Vinegar
- 牛肉と彩りピーマンの青椒肉絲 (+¥300) 彩椒牛肉絲  
Stir-Fried Shredded Beef with Bell Peppers (Chinjao Rosu Style)
- 海老のチリソース煮 (+¥300) 乾燒鮮蝦球  
Braised Stewed Prawns in Chili Sauce
- 桃翠特製海老のマングーマヨネーズソース 桃翠特製芒果沙律醬蝦  
Tosui Special Prawns with Mango Mayonnaise Sauce (+¥300)