

桂林山水ランチコース

“Lunch Course”

前菜四種盛り合わせ

Assorted Appetizers

秋鮭の芙蓉仕立てふかひれスープ

Shark's Fin Soup with Autumn Salmon Egg White

海老と季節野菜の生姜香る塩炒め

Stir-fried Prawn and Seasonal Vegetable with Ginger flavor

いかとにんにくの芽 唐辛子炒め

Stir-fried Squid and Garlic Sprout with Chili Pepper

豚バラ肉 蒸し物 青菜添え

Steamed Pork belly with Green Vegetable

鶏肉ときのこの湯麺

Chinese Soup Noodles with Chicken and Mushroom

または or

あさりと高菜の炒飯

Fried Rice with Clams and Leaf Mustard

または or

桂林お粥

Rice Porridge

本日のデザート

Today's Dessert

¥4,900

*秋鮭の芙蓉仕立てふかひれスープを+700円でふかひれ姿煮入りスープに変更できます。

Additional 600yen change Superior Shark's Fin.