

# Lotus

蓮ランチセット



鈴華荘 マーボー豆腐 ¥1,000  
Ma-Po Tofu braised in Spicy Sichuan Miso  
・春雨サラダ・ライス・スープ・漬物  
Vermicelli Salad, Rice, Soup and Chinese Pickles



油淋鶏 (ユーリンチー) ¥1,100  
Golden Crispy Chicken  
・春雨サラダ・ライス・スープ・漬物  
Vermicelli Salad, Rice, Soup and Chinese Pickles



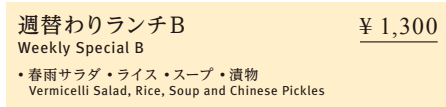
四川風 豚肉とキャベツの味噌炒め ¥1,100  
Wok Fried Pork and Cabbage  
in Spicy Sichuan Miso Sauce  
・春雨サラダ・ライス・スープ・漬物  
Vermicelli Salad, Rice, Soup and Chinese Pickles



特選黒酢入りスプタ ¥1,300  
Sweet and Sour Pork dressed  
with Chinese Black Vinegar  
・春雨サラダ・ライス・スープ・漬物  
Vermicelli Salad, Rice, Soup and Chinese Pickles



週替わりランチ A ¥1,000  
Weekly Special A  
・春雨サラダ・ライス・スープ・漬物  
Vermicelli Salad, Rice, Soup and Chinese Pickles



週替わりランチ B ¥1,300  
Weekly Special B  
・春雨サラダ・ライス・スープ・漬物  
Vermicelli Salad, Rice, Soup and Chinese Pickles

# Daffodil

水仙セット(麺・飯ランチ)



名物「フカヒレと蟹肉入りつゆそば」 ¥2,000  
Shark's Fin Noodle Soup  
・春雨サラダ・肉焼売・漬物  
Vermicelli Salad, Pork Shumai and Chinese Pickles



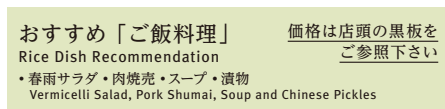
五目あんかけつゆそば ¥1,200  
Chop Suey Noodle Soup  
・春雨サラダ・肉焼売・漬物  
Vermicelli Salad, Pork Shumai and Chinese Pickles



担々麺 ¥1,200  
Dan dan Noodles - Szechuan Style  
Spicy Sesame Noodle Soup  
・春雨サラダ・肉焼売・漬物  
Vermicelli Salad, Pork Shumai and Chinese Pickles



蟹肉入りレタスチャーハン ¥1,400  
Fried Rice with Crab Meat and Lettuce  
・春雨サラダ・肉焼売・スープ・漬物  
Vermicelli Salad, Pork Shumai, Soup and Chinese Pickles



おすすめ「ご飯料理」 ¥1,500  
Rice Dish Recommendation  
価格は店頭の黒板を  
ご参照下さい  
・春雨サラダ・肉焼売・スープ・漬物  
Vermicelli Salad, Pork Shumai, Soup and Chinese Pickles



おすすめ「麺料理」 ¥1,700  
Noodle Dish Recommendation  
価格は店頭の黒板を  
ご参照下さい  
・春雨サラダ・肉焼売・漬物  
Vermicelli Salad, Pork Shumai and Chinese Pickles

# Tapas & Dim Sum Lunch Set

タパス & 点心ランチセット



おすすめ TAPAS 3種盛り合せ  
Assorted Three Tapas of the Day

鈴華荘 おすすめ小籠包3種盛り合せ  
(上海小籠包、柚子小籠包、ロブスタービスク小籠包)  
Selection of Three Rinkaso Xiao Long Bao Specials

スープ (ご飯類のみ)  
Soup (served only with a choice of Fried Rice)

漬物  
Chinese Pickles

+

【主菜 Entrée】

主菜よりお好みの一品をお選びください  
Select One Entrée from below.

名物「フカヒレと蟹肉入りつゆそば」  
(ハーフサイズ)  
Shark's Fin Noodle Soup (Half Size)  
¥2,300

担々麺 (ハーフサイズ)  
Dan dan Noodles - Sichuan Style  
Spicy Sesame Noodle Soup (Half Size)  
¥1,500

蟹肉入りレタスチャーハン  
(ハーフサイズ)  
Fried Rice with Crab Meat and Lettuce (Half Size)  
¥1,700

お料理の写真はイメージです。食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。表記金額は全て消費税別価格です。

All images shown are for illustration purpose only. Menus are subjected to change due to availability. The price shown does not include consumption tax.





## DIM SUM Deluxe Lunch Course

### 点心デラックスランチコース

点心と上海料理の  
デュエットを楽しむコース

¥2,900

1名様 Price per Person  
2名様より承ります min. 2 persons

おすすめ TAPAS 4種盛り合せ  
Four Varieties of Assorted Tapas of the Day

フカヒレ入り茶碗蒸しスープ仕立て  
Steamed Egg Pudding with Shark's Fin

鈴華荘 おすすめ小籠包3種盛り合せ  
Three Varieties of Rinkaso Xiao Long Bao Specials

自家製点心2種盛り合せ  
Two Kinds of House Original Dim Sum

海老のわさびマヨネーズ和え  
Shrimp dressed in Wasabi Mayonnaise Sauce

生湯葉と青菜の炒め  
Chinese Vegetables sautéed with Dry Bean Curd

あっさり生姜チャーハン  
Stir Fried Rice with Ginger Flavor

杏仁豆腐  
House Original Almond Pudding

## PLATINUM Course 量より「質」を重視した、大人のラグジュアリープラン

### プラチナコース



¥3,500

1名様 Price per Person  
2名様より承ります min. 2 persons

特製 前菜の彩り盛り合せ  
Our Excellent Choice of Seasonal Hors d'oeuvres

フカヒレ姿入りまろやか茶碗蒸し  
Braised Whole Shark's Fin served  
with Steamed Egg Pudding

オリジナル ゆず胡椒小籠包  
Steamed Yuzu Spice Xiao Long Bao

海老と帆立貝の季節野菜あっさり炒め  
Shrimp and Scallop sautéed with Seasonal Vegetables

スペアリブの黒酢和え  
Sparerib sautéed in Black Vinegar Sauce

タラバ蟹入りレタスチャーハン  
Stir Fried Rice with King Crab and Lettuce

自家製 季節の漬物  
House Original Seasonal Pickles

本日のおすすめデザート  
Dessert Suggestion of the Day

香り高い、台湾産 高級烏龍金萱茶  
Superior Oolong Jing Xian Tea

お料理の写真はイメージです。食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。表記金額は全て消費税別価格です。  
All images shown are for illustration purpose only. Menus are subjected to change due to availability. The price shown does not include consumption tax.