

ランチセットメニュー



華ランチ 2,200円

※2名様より承ります

前菜の盛り合わせ

本日のスープ

※プラス220円(税込)で本日のスープを
「薬膳蒸しスープ」に変更可能です

工房手作り点心三種

春巻き

青椒牛肉絲

(牛肉とピーマンの細切り炒め)

炒飯

本日のデザート

夏越しの秋に滋養のある熱い蒸しスープもおすすめいたします

人気メニューの麻婆豆腐に取り合わせたオリジナルメニュー



海苑コース 2,750円

※2名様より承ります

前菜の盛り合わせ

本日のスープ

※プラス220円(税込)で本日のスープを
「薬膳蒸しスープ」に変更可能です

小海老のマヨネーズ和え

フルーツ入り酢豚

マーボ豆腐

白飯

本日のデザート

秋季のおすすめコース



秋華コース 3,850円

※2名様より承ります

- 前菜の盛り合わせ
- 工房手作り点心二種
- 薬膳蒸しスープ
- 小海老とカシューナッツの炒め
- 豚スペアリの塩胡椒揚げ
- 茄子の土鍋煮
- 五目炒飯
- 本日のデザート

山の幸 海の幸をぜいたくにお楽しみください

滋味深い味わいの薬膳蒸しスープをどうぞ



味わいコース 4,950円

※2名様より承ります

- 前菜の盛り合わせ
- 薬膳蒸しスープ
- ふかひれ餃子、海老餃子
- 大海老のガーリック蒸し
- 海苑特製カリカリ鶏
- リーフレタスの豆醬炒め
- 炒飯
- 本日のデザート

コンディションをととのえる大切な季節です。
個性と栄養バランス豊かなひとしなひとしなの
組み合わせをおたのしみください

しゅうしゅう
秋 繡 コース



前 菜	前菜の盛り合わせ
蒸 點 心 三 種	工房手作り点心三種
XO 炒 蝦 球	大海老のXO醬炒め
北 京 烤 鴨	北京ダック
蒜 茸 四 宝 菜	野菜と茸の四種炒め
燉 湯	特製薬膳蒸しスープ
揚 州 炒 飯	五目炒飯
甜 品	デザート

お一人様 6,600円 ※2名様より承ります