

ランチセットメニュー



やむちゃ
飲茶ランチ 1,980円

※1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

海苑 中国点心師
特製手作り点心 7品

チャーハン又は中国粥

本日のデザート

中国粥も選ぶことができる本格的スタイルをおたのしみください

厳しい季節を越えたあとに滋養のある蒸しスープもおすすめてです



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

蒸し点心三種

春巻き

小海老のチリソース

チャーハン

本日のデザート

春季のおすすめコース



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
- 薬膳蒸しスープ
- 小海老のマヨネーズ和え
- 鶏肉とカシューナッツの炒め
- マーボー豆腐
- 白飯
- 本日のデザート

旬の素材を楽しめる蒸しスープとともにご堪能ください

海の幸 山の幸 揚げ点心 炒飯 ... たっぷりとおたのしみください



春華コース 3,850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
- 海老揚げ春巻
- 帆立貝のニンニク蒸し
- 豚肉のカキソースの炒め
- 鮮魚の揚げ物甘酢ソース
- 五目炒飯
- 本日のデザート

昼の会食におすすめのコース



味わいコース 4,500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
- はすの葉ご飯
- 本日のデザート

季節の変わりめの養生に薬膳蒸しスープをどうぞ

北京ダックをふくめ、ぜいたくに織りなすひとしなひとしなをお愉しみください



しゅんしゅう

春繡コース 6,000円

※2名様より承ります

- 前菜盛り合わせ
- 工房手作り点心三種
- 大海老の塩炒め
- 北京ダック
- 帆立貝の梅肉ソース蒸し
- 干し貝柱・干しエビ入り炒飯
- 薬膳蒸しスープ
- 本日のデザート