

2019.6.1(土) ~ 2019.8.31(土)  
11:30am ~ 2:30pm

## Beauty from Within Lunch Course 【weekdays only】

### 平日限定 口福美人ランチコース

¥ 4,000 (5品)

※10 courses available for a day  
※1日限定10食

8 assorted appetizers  
籠盛り8種前菜盛り合わせ

\*\*\*\*\*

peking duck  
北京ダック

\*\*\*\*\*

stir-fried dumpling for an additional JPY 800  
プラス¥800で、もちもち焼き餃子(6個)をお召し上がりいただけます

three assorted dim sum for an additional JPY 600  
プラス¥600で、点心三種盛り合わせをお召し上がりいただけます

\*\*\*\*\*

stir-fried seafood, seasonal vegetables, xo sauce  
海の幸と季節野菜のXO醬炒め

\*\*\*\*\*

clay pot stir-fried rice, starchy vegetable sauce  
野菜餡かけ焼き飯 土鍋仕立て

\*\*\*\*\*

bird's nest, mango dessert  
燕の巣入りマンゴーのデザート

\*\*\*\*\*

jasmine tea  
ジャスミン茶

\*\*\*\*\*

deep-fried sesame dumpling for an additional JPY 800  
プラス¥800で、胡麻団子(4個)をお召し上がりいただけます

coffee for an additional JPY 500  
プラス¥500で、コーヒーをお召し上がりいただけます

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.  
\* If you have food allergies, please advise us in advance.  
※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2019.6.1(土) ~ 6.30(日)  
11:30am ~ 2:30pm

## 【Jun.】 Suzhou's Recommended Lunch Course

### 【6月】蘇州おすすめランチコース

¥5,000 (6品)

assorted appetizer  
前菜盛り合わせ

\*\*\*\*\*

white gourd-melon soup with water shield and dried sakura shrimp  
じゅんさい入り冬瓜と干し海老のスープ

\*\*\*\*\*

stir-fried dumpling for an additional JPY 800  
プラス¥800で、もちもち焼き餃子(6個)をお召し上がりいただけます

three assorted dim sum for an additional JPY 600  
プラス¥600で、点心三種盛り合わせをお召し上がりいただけます

\*\*\*\*\*

steamed pike conger and summer vegetables in a bamboo basket  
夏野菜と鱧の蒸籠蒸し 土鍋に乗せて

\*\*\*\*\*

stir-fried spicy chicken  
鶏肉のピリ辛炒め

\*\*\*\*\*

stir-fried rice flavored with shrimp miso  
served with a tempura of "Angel Prawn" on the top  
海老味噌焼き飯 天使の海老の天ぷら添え

\*\*\*\*\*

dessert of the day  
本日のデザート

\*\*\*\*\*

jasmine tea  
ジャスミン茶

deep-fried sesame dumpling for an additional JPY 800  
プラス¥800で、胡麻団子(4個)をお召し上がりいただけます

coffee for an additional JPY 500  
プラス¥500で、コーヒーをお召し上がりいただけます

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.  
\* If you have food allergies, please advise us in advance.  
※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2019.7.1(月) ~ 7.31(水)  
11:30am ~ 2:30pm

## 【Jul.】 Suzhou's Recommended Lunch Course

### 【7月】蘇州おすすめランチコース

¥5,000 (6品)

assorted appetizer

前菜盛り合わせ

\*\*\*\*\*

white gourd-melon soup with water shield and dried sakura shrimp

じゅんさい入り冬瓜と干し海老のスープ

\*\*\*\*\*

stir-fried dumpling for an additional JPY 800

プラス¥800で、もちもち焼き餃子(6個)をお召し上がりいただけます

three assorted dim sum for an additional JPY 600

プラス¥600で、点心三種盛り合わせをお召し上がりいただけます

\*\*\*\*\*

steamed conger eel and summer vegetables in a bamboo basket

夏野菜と穴子の蒸籠蒸し 土鍋に乗せて

\*\*\*\*\*

stir-fried spicy chicken

鶏肉のピリ辛炒め

\*\*\*\*\*

stir-fried rice flavored with shrimp miso

served with a tempura of "Angel Prawn" on the top

海老味噌焼き飯 天使の海老の天ぷら添え

\*\*\*\*\*

dessert of the day

本日のデザート

\*\*\*\*\*

jasmine tea

ジャスミン茶

deep-fried sesame dumpling for an additional JPY 800

プラス¥800で、胡麻団子(4個)をお召し上がりいただけます

coffee for an additional JPY 500

プラス¥500で、コーヒーをお召し上がりいただけます

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2019.8.1(木) ~ 8.31(土)  
11:30am ~ 2:30pm

## 【Aug.】 Suzhou's Recommended Lunch Course

### 【8月】蘇州おすすめランチコース

¥ 5,000 (6品)

assorted appetizer  
前菜盛り合わせ

\*\*\*\*\*

white gourd-melon soup with water shield and dried sakura shrimp  
じゅんさい入り冬瓜と干し海老のスープ

\*\*\*\*\*

stir-fried dumpling for an additional JPY 800

プラス¥800で、もちもち焼き餃子(6個)をお召し上がりいただけます

three assorted dim sum for an additional JPY 600

プラス¥600で、点心三種盛り合わせをお召し上がりいただけます

\*\*\*\*\*

steamed pork and summer vegetables in a bamboo basket

夏野菜と豚肉の蒸籠蒸し 土鍋に乗せて

\*\*\*\*\*

stir-fried spicy chicken

鶏肉のピリ辛炒め

\*\*\*\*\*

stir-fried rice flavored with shrimp miso

served with a tempura of "Angel Prawn" on the top

海老味噌焼き飯 天使の海老の天ぷら添え

\*\*\*\*\*

dessert of the day

本日のデザート

\*\*\*\*\*

jasmine tea

ジャスミン茶

deep-fried sesame dumpling for an additional JPY 800

プラス¥800で、胡麻団子(4個)をお召し上がりいただけます

coffee for an additional JPY 500

プラス¥500で、コーヒーをお召し上がりいただけます

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2019.6.1(土) ~ 2019.8.31(土)  
11:30am ~ 2:30pm

## Suzhou Aster

### 紫苑

¥ 3,500 (6品)

assorted appetizer  
前菜盛り合わせ

\*\*\*\*\*

crab meat soup with sea urchin flavor egg custard  
蟹肉のスープ 雲丹の茶碗蒸し仕立て

\*\*\*\*\*

stir-fried dumpling for an additional JPY 800  
プラス¥800 で、もちもち焼き餃子 (6個) をお召し上がりいただけます

three assorted dim sum for an additional JPY 600  
プラス¥600 で、点心三種盛り合わせをお召し上がりいただけます

\*\*\*\*\*

stir-fired seafood wrapped in a tortilla  
海の幸の炒め トルティーヤ包み

\*\*\*\*\*

steamed white gourd-melon and dried scallop  
冬瓜と干し貝柱の蒸し物

\*\*\*\*\*

cold noodle served with julienned BBQ pork and vegetables on the top  
五目冷麺

\*\*\*\*\*

dessert of the day  
本日のデザート

\*\*\*\*\*

jasmine tea  
ジャスミン茶

deep-fried sesame dumpling for an additional JPY 800  
プラス¥800 で、胡麻団子 (4個) をお召し上がりいただけます

coffee for an additional JPY 500  
プラス¥500 で、コーヒーをお召し上がりいただけます

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.  
\* If you have food allergies, please advise us in advance.  
※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2019.6.1(土) ~ 2019.8.31(土)  
11:30am ~ 2:30pm

## Saishoku Kenbi 【Weekdays Only】

### 彩食健美【平日限定】

¥ 2,800 (6品)

assorted appetizer  
前菜盛り合わせ

\*\*\*\*\*

hot and sour soup  
サンラータン

\*\*\*\*\*

stir-fried dumpling for an additional JPY800  
プラス¥800で、もちもち焼き餃子(6個)をお召し上がりいただけます

\*\*\*\*\*

stir-fried squid and vegetables flavored with black beans  
イカのブラックビーンズ炒め

\*\*\*\*\*

assorted dim sum  
点心盛り合わせ

\*\*\*\*\*

stir-fried rice with crab meat and green soybean  
蟹肉と枝豆の焼き飯

\*\*\*\*\*

dessert of the day  
本日のデザート

\*\*\*\*\*

jasmine tea  
ジャスミン茶

deep-fried sesame dumpling for an additional JPY800  
プラス¥800で、胡麻団子(4個)をお召し上がりいただけます

coffee for an additional JPY500  
プラス¥500で、コーヒーをお召し上がりいただけます

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.  
\* If you have food allergies, please advise us in advance.  
※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2019.6.1(土) ~ 2019.8.31(土)  
11:30am ~ 2:30pm

## Suzhou Casual Lunch 【Monday ~ Thursday Only】

### カジュアルランチ【月～木限定】

¥ 2,000 (3品)

※割引対象外

steamed chicken, sesame sauce  
バンバンジーサラダ

\*\*\*\*\*

sichuan style noodles soup  
担々麺

\*\*\*\*\*

stir-fried dumpling for an additional JPY800  
プラス¥800で、もちもち焼き餃子(6個)をお召し上がりいただけます

three assorted dim sum for an additional JPY600  
プラス¥600で、点心三種盛り合わせをお召し上がりいただけます

\*\*\*\*\*

almond jelly  
杏仁豆腐

\*\*\*\*\*

jasmine tea  
ジャスミン茶

deep-fried sesame dumpling for an additional JPY800  
プラス¥800で、胡麻団子(4個)をお召し上がりいただけます

coffee for an additional JPY500  
プラス¥500で、コーヒーをお召し上がりいただけます

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.  
\* If you have food allergies, please advise us in advance.  
※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。

2019.6.1(土) ~ 2019.8.31(土)  
11:30am ~ 2:30pm

## Menu For Kid's

### お子様セット

¥ 2,500

corn soup  
とうもろこしのスープ

\*\*\*\*\*

one plate  
ワンプレート

bbq pork, chilled jellyfish  
チャーシュー・クラゲ

\*\*\*\*\*

steamed shrimp dumpling, steamed pork & shrimp dumpling  
海老蒸し餃子・焼売

\*\*\*\*\*

spring roll  
春巻

\*\*\*\*\*

sweet & sour pork  
酢豚

\*\*\*\*\*

deep-fried shrimp, mango mayonnaise sauce  
海老のマンゴーマヨネーズソース

\*\*\*\*\*

fried rice  
焼き飯

\*\*\*\*\*

almond jelly  
杏仁豆腐

\* All prices include 10% service charge and applicable tax. \* Menu items may change without prior notice.

\* If you have food allergies, please advise us in advance.

※上記価格はサービス料・税金込みです。※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。