

2020.3.2 (月) ~ 2020.4.30 (木)

11:30am ~ 2:30pm

Weekday special 【Weekdays only】

ウィークデイ スペシャル 【平日限定】

¥ 2,200

※割引対象外

Small appetizer - bbq pork and steamed chicken

蒸し鶏・焼き豚入り小前菜

Noodle soup with spare rib

骨付きスペアリブ汁そば

Almond pudding or coconut milk with tapioca and melon

杏仁豆腐 または タピオカ入りココナッツミルク

Jasmine tea

ジャスミン茶

Stir-fried dumpling for an additional JPY850

プラス¥850 でもちもち焼き餃子（6個）をお召し上がりいただけます

Poon chef's special dim sum for an additional JPY850

プラス¥850 で潘シェフオリジナル点心三種盛り合わせをお召し上がりいただけます

2020.3.1(日) ~ 5.31(日)
11:30am ~ 2:30pm

Suzhou aster

紫苑

¥ 3,500

Assorted appetizer; bbq pork, steamed chicken, marinade fish, and pickled vegetables
自家製チャーシュー・蒸し鶏入り前菜盛り合わせ

Zuwai crabmeat soup
蟹肉入り翡翠スープ

Stir-fried dumpling for an additional JPY850
プラス¥850 で、もちもち焼き餃子（6個）をお召し上がりいただけます

Poon chef special dim sum for an additional JPY850
プラス¥850 で、潘シェフオリジナル点心三種盛り合わせをお召し上がりいただけます

Wok sautéed seafood with sansho pepper
海の幸の山椒炒め

Pork spare ribs with sweet and sour sauce and Awaji island onion
豚スペアリブの甘酢ソース 淡路玉ねぎ添え

Clam noodle soup
ハマグリ入り汁そば

Almond pudding or coconut milk with tapioca and melon
杏仁豆腐 または タピオカ入りココナッツミルク

Jasmine tea
ジャスミン茶

Deep-fried sesame dumpling for an additional JPY840
プラス¥840 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。

2020.4.1(水) ~ 4.30(木)
11:30am ~ 2:30pm

Suzhou's recommended lunch course (Apr.)

【4月】蘇州おすすめランチコース

¥5,500

Assorted appetizer; bbq pork, steamed chicken, marinade fish, and pickled vegetables
自家製チャーシュー・蒸し鶏入り前菜盛り合わせ

Dried scallop and mushroom soup
干し貝柱入りキノコスープ

Stir-fried dumpling for an additional JPY850
プラス¥850で、もちもち焼き餃子(6個)をお召し上がりいただけます

Poon chef's special dim sum for an additional JPY850
プラス¥850で、潘シェフオリジナル点心三種盛り合わせをお召し上がりいただけます

Roasted crispy chicken leg flavored with special 5 spices
五香粉国産鶏もも肉のロースト

Steamed bean curd with shrimp ground shrimp paste
海老すり身と豆腐の蒸し物

Spring asparagus and clams fried rice
春のアスパラガスとアサリ入り焼き飯

Almond pudding or coconut milk with tapioca and melon
杏仁豆腐 または タピオカ入りココナッツミルク

Jasmine tea
ジャスミン茶

Deep-fried sesame dumpling for an additional JPY840
プラス¥840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。

2020.5.1(金) ~ 5.31(日)
11:30am ~ 2:30pm

Suzhou's recommended lunch course (May)

【5月】蘇州おすすめランチコース

¥ 5,500

Assorted appetizer; bbq pork, steamed chicken, marinade fish, and pickled vegetables
自家製チャーシュー・蒸し鶏入り前菜盛り合わせ

Dried scallop and mushroom soup
干し貝柱入りキノコスープ

Stir-fried dumpling for an additional JPY850
プラス¥850で、もちもち焼き餃子(6個)をお召し上がりいただけます

Poon chef's special dim sum for an additional JPY850
プラス¥850で、潘シェフオリジナル点心三種盛り合わせをお召し上がりいただけます

Roasted crispy chicken leg flavored with special 5 spices
五香粉国産鶏もも肉のロースト

Steamed bean curd with grounded shrimp paste
海老すり身と豆腐の蒸し物

Stir-fried rice, seafood
海の幸入り焼き飯

Almond pudding or coconut milk with tapioca and melon
杏仁豆腐 または タピオカ入りココナッツミルク

Jasmine tea
ジャスミン茶

Deep-fried sesame dumpling for an additional JPY840
プラス¥840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。

2020.3.1(日) ~ 3.31(火)

11:30am ~ 2:30pm

Suzhou's recommended lunch course (Mar.)

【3月】蘇州おすすめランチコース

¥ 5,500

Assorted appetizer; bbq pork, steamed chicken, marinade fish, and pickled vegetables

自家製チャーシュー・蒸し鶏入り前菜盛り合わせ

Dried scallop and mushroom soup

干し貝柱入りキノコスープ

Stir-fried dumpling for an additional JPY850

プラス¥850で、もちもち焼き餃子(6個)をお召し上がりいただけます

Poon chef's special dim sum for an additional JPY850

プラス¥850で、潘シェフオリジナル点心三種盛り合わせをお召し上がりいただけます

Roasted crispy chicken leg flavored with 5 special spices

五香粉国産鶏もも肉のロースト

Steamed bean curd with ground shrimp paste

海老すり身と豆腐の蒸し物

Fried rice flavored with XO sauce

XO 醤入り焼き飯

Almond pudding or coconut milk with tapioca and melon

杏仁豆腐 または タピオカ入りココナッツミルク

Jasmine tea

ジャスミン茶

Deep-fried sesame dumpling for an additional JPY840

プラス¥840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。