



= Weekend Only =

Lunch Course Menu

飲茶LUNCHコース

点心が楽しめるFOREST TABLE自慢のコース。2種よりお選びください。

タイガコース

Taiga Course 7品 ¥2,800

前菜

点心 本日の蒸し点心 三種
本日の焼き揚げ点心 三種

スープ 水餃子と湯葉巻き入り上湯スープ
松茸の香り

炒め物 本日の野菜料理

メイン 豚バラ肉の梅菜合せ蒸し
彩り貝殻パンと共に

デザート 本日のデザート

ウッズコース

Woods Course 9品 ¥6,800

前菜

点心 本日の蒸し点心 三種
本日の焼き揚げ点心 三種

スープ 松茸とフカヒレ入り上湯スープ餃子

蒸し物 鮮魚の葱生姜土鍋蒸し
紹興酒の香り

メイン 豚バラ肉の梅菜合せ蒸し
彩り貝殻パンと共に

麺 香港ワンタン麺

デザート 本日のデザート
中国菓子

Drink

オレンジジュース / グレープフルーツジュース / コーラ / ジンジャエール 各 ¥350

生ビール ¥500

グラスワイン (スパークリング or 白 or 赤) 各 ¥750

グラス シャンパーニュ ¥1,400

ランチご利用のお客様は“コーヒー・アッサム紅茶・凍頂烏龍茶”を半額にてお召し上がりいただけます。

(13:00まではTAKE OUTのみのご対応となります)

料金は全て税込表記となります



= Weekday Only =

Lunch Menu

飲茶LUNCH ¥1,000

本日の蒸し点心三種 / 本日の焼き揚げ点心二種 / 本日のお粥 (おかわりできます) / デザート

Side Menu 飲茶ランチをご注文のお客様に限り、ご注文承ります。

| | |
|---------------------|--------|
| マーボードウフ ミニ麻婆豆腐 | ¥500 |
| ショウロンボウ 小籠包 (二個) | ¥500 |
| ワンタンメン ミニ雲吞麵 | ¥600 |
| ミニフカヒレ 餡かけ土鍋ご飯 | ¥1,200 |

Drink

| | |
|---|--------|
| オレンジジュース / グレープフルーツジュース / コーラ / ジンジャエール | 各 ¥350 |
| 生ビール | ¥500 |
| グラスワイン (スパークリング or 白 or 赤) | 各 ¥750 |
| グラス シャンパーニュ | ¥1,400 |

ランチご利用のお客様は“コーヒー・アッサム紅茶・凍頂烏龍茶”を半額にてお召し上がりいただけます。

(13:00まではTAKE OUTのみのご対応となります)