

= 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

彩り野菜の蒸籠蒸し

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
フィッシュスープ

炒め物

本日の野菜料理

メイン

国産牛バラ肉の柱候醬煮込み
スパイス風味への変化
白ご飯または花巻と共に熱々の土鍋で

デザート

本日のデザート

ウッズコース

Woods Course 8品 ¥4,800

沖縄県久米島産
車海老と彩り野菜の蒸籠蒸し

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

キヌガサ茸入り上湯スープ餃子

蒸し物

北海道産
殻付き活ホタテのニンニク蒸し

メイン

黒酢で仕上げた葡萄畑の国産塩豚
季節野菜と共に

麺

蓮の葉包み蒸しおこわを焼いて

デザート

デザート3種盛り

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
ミニ雲呑麺 ¥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）