

= 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 ¥2,800

アミューズ

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

炒め物 本日の野菜炒め

メイン 蓮の葉包みおこわ

デザート 本日のデザート

ウッズコース

#### Woods Course ¥4,800

前菜三種盛り

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 ポルチーニ茸とつぶ貝入り上湯スープ餃子

炒め物 ホタテと本日の野菜のピリ辛炒め

メイン 坦々和え麺

デザート デザートプレート

## 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 / 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。

マーボ豆腐  
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)