



= 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 8品 ¥2,800 (税込)

生春巻き 季節のファルシー

本日の蒸し点心 三種

揚げ餃子 上湯スープ仕立て

イカのスパイス揚げ
桜海老の食感 黒七味と共に

本日の野菜料理

牛バラ肉とクレソンのライスヌードル
清湯仕立て

本日のデザート

中国茶

ウッズコース

Woods Course 10品 ¥4,800 (税込)

前菜 五種

本日の蒸し点心 三種

本日の焼き揚げ点心 三種

淮山と枸杞入り上湯スープ餃子

国産鶏モモ肉とカシューナッツの
スパイシーソース炒め

お口直しのグラニテ

本日の海鮮料理

スペアリブの豆豉蒸し乗せ土鍋ごはん

デザート3種盛り

中国茶

Drink

オレンジジュース / ピンクグレープフルーツジュース / コーラ / ジンジャエール 各 ¥390 (税込)

生ビール ¥550 (税込)

グラスワイン (スパークリング) ¥650 (税込)

グラスワイン (白 or 赤) 各 ¥750 (税込)

グラス シャンパーニュ ¥1,540 (税込)

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)



= Weekday Only =

Lunch Menu

飲茶LUNCH ¥1,000 (税込)

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 (税込)

ショウロンボウ
小籠包 (二個) ¥500 (税込)

ワンタンメン
ミニ雲吞麵 ¥600 (税込)

ミニフカヒレ 餡かけ土鍋ご飯 ¥1,200 (税込)

Drink

オレンジジュース / ピンクグレープフルーツジュース / コーラ / ジンジャエール 各 ¥390 (税込)

生ビール ¥550 (税込)

グラスワイン (スパークリング) ¥650 (税込)

グラスワイン (白 or 赤) 各 ¥750 (税込)

グラス シャンパーニュ ¥1,540 (税込)

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)