



= 平日ランチメニュー =

## Lunch Menu

平日ランチメニューはご予約を承っておりません。\*土日ランチコースメニュー: **ご予約可能**

### 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)

= 土日ランチコースメニュー =



## Lunch Course Menu

土日ランチコースメニューはご予約を承っております。\*平日ランチメニュー：ご予約不可

### 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)

彩り野菜の蒸籠蒸し

本日の蒸し点心 三種

本日の焼き揚げ点心 一種

本日の海鮮料理

さつま若しゃもの唐揚げ  
塩漬け卵とバターのソース

明太子入り伊府麺

本日のデザート

中国茶

ウッズコース

**Woods Course** 10品 ¥4,800 (税込)

阿波尾鶏の冷製  
よだれ鶏 或いは 葱生姜ソース

彩り野菜の蒸籠蒸し

本日の蒸し点心 三種

本日の焼き揚げ点心 二種

本日の海鮮料理

黒毛和牛肩ロースのステーキ  
ガーリック醤油

お口直しのグラニテ

焼きごはんフカヒレ 餡掛け

デザート三種盛り合わせ

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 / ウーロン茶 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)