



= 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 ¥3,800 (税込)

本日のアミューズ

本日の蒸し点心 三種

本日の焼き揚げ点心 一種

本日の小皿料理

ニューカレドニア産天使の海老の
サウザンアイランドソース炒め
ミルクの揚げ物を添えて

トムヤムクン冷麺

本日のデザート

中国茶

別紙3枚目よりお選びください

シルバコース

Silva Course ¥5,000~ (税込)

“シェフおまかせのコース”です。

お料理のリクエストも

お応えできますので

スタッフまでお尋ねください。

2日前までの要予約となります

*リクエストの内容により価格の変動があります。

*飲茶には“海老”が入っています。アレルギーの方は事前にお申し付けくださいませ。

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)

= Weekend Only =

Chinese tea Menu



中国茶

🍃 が付いているものはテイクアウトできます

FOREST TABLE自慢の中国茶がお好きなお楽しみいただけます。

FREE

1. 玫瑰花 メイグイファ(花茶)

バラ科のハマナスの蕾を乾燥させたノンカフェイン茶。ビタミンC豊富で優雅な香りと可憐な印象。心地よいほのかな渋味があります。

3. 清香鉄観音 セイコウテツカンノン(青茶・福建) 🍃

近年中国で人気の清香型製法で発酵度の低いお茶。新緑の鮮やかな色、華やかでフレッシュな香り甘みと程よい渋みが味わえます。

+ ¥200 (税込)

最大¥680お得

4. 白龍珠 ハクリュウジュ(花茶・福建) 🍃

「ジャスミンティー」の最高級花茶。緑茶葉の新芽を揉んで丸く成形し、咲く直前の花と寝かせて「印花」茶葉に香りを吸収させます。

6. 蜜蘭単叢 ミツランタンソウ(青茶・広東) 🍃

単叢とは一株の茶樹から摘まれたお茶。清らかな中国蘭のような華やかな香りです。リッチな余韻と濃厚な甘み特徴。

+ ¥500 (税込)

最大¥980お得

8. 東方美人 トウホウビジン(青茶・台湾) 🍃

「オリエンタル・ビューティー」と呼ばれ欧米でも人気のお茶。高発酵度の為、紅茶に近く華やかな味わいをご堪能いただけます。

10. 珍蔵普洱 チンゾウプーアル(黒茶・雲南)

喬木の生茶。原生林を思わせる深みのある香りと体液に染み渡るような芳醇な味わいは食後にじっくり味わいたいお茶です。

2. 凍頂烏龍 トウチョウウーロン(青茶・台湾) 🍃

茶葉を堅く丸める独特の製法。メチル化カテキンを多く含み、香ばしさ、甘味、爽やかでバランスの取れた味わい。



5. 白牡丹 ハクボタン(白茶・福建) 🍃

大白茶の一芽二葉を春に摘んだお茶。独特の爽やかな香りと心地よい苦味がありながら後味はほのかな甘みが口の中に広がります。

7. 紅景天普洱 コウケイテンブーアル(黒茶・雲南) 🍃

高山の岩石地に自生する紅景天(チベット人参)とプーアル茶をブレンドした熟茶。甘い香気と目で美しい茜色をお楽しみいただけます。

9. 武夷岩茶 ブイガンチャ(青茶・福建)

茶葉は一枚ずつ細長く巻かれ光沢があります。岩茶特有のポリフェノールとミネラルが豊富に含まれ、深みのある岩韻を味わえます。

価格改訂詳細

9月1日以降の Forest Table の価格変更は下記の通りです。

◆ ランチ ◆

平日

New

海南チキンライスランチ			1,000 円
飲茶点心ランチ	1,000 円	→	1,200 円
ショウロンポウ (2個)	500 円	→	600 円
ミニ麻婆豆腐	500 円	→	500 円
ミニワンタン麺	600 円	→	800 円
ミニフカヒレ餡かけ土鍋ご飯	1,200 円	→	1,300 円
点心3種盛合せ			600 円

土日

タイガコース			3,800 円
シルバコース (シェフお任せコース)			5,000 円~

◆ アラカルト (ディナーのみ) ◆

※表示価格は改定後価格

前菜

阿波尾鶏の葱生姜ソース	レギュラー	1,600 円	本日のクラゲの冷菜	レギュラー	1,380 円
	ハーフ	800 円		ハーフ	700 円
阿波尾鶏のよだれ鶏	レギュラー	1,600 円	胡瓜の甘酢漬け		480 円
	ハーフ	800 円	搾菜の胡麻和え		400 円
本日の鮮魚の刺身		時価	特製前菜三種盛り		980 円
北ノ酒場 鯛の胡麻漬け		1,200 円			

野菜

茄子と豚ミンチのピリ辛煮込み	1,480 円	季節の野菜 強火炒め	レギュラー	2,480 円
中国菜の炒め	レギュラー 1,450 円		ハーフ	1,450 円
	ハーフ 850 円	本日の野菜 蟹肉と卵白の餡かけ		2,900 円
熱香森 麻婆豆腐	1,480 円			

海鮮

四川式海老のチリソース煮込み	レギュラー 2,400 円	吉切鮫鱈の繊維スープ 1カップ		1,700 円
	ハーフ 1,300 円	サンラータンスープ 1カップ		700 円
風薫る海老のマヨネーズソース	レギュラー 1,740 円	鮮魚の強火蒸し フィッシュソース		時価
	ハーフ 1,000 円	生ホタテと本日の野菜の強火炒め		2,100 円
32 頭干し鮑のオイスターソース煮込み	13,000 円	鮑と黄韭の X0 醬炒め		3,300 円
吉切鮫尾鱈の姿煮込み 上湯ソース 45 g	5,800 円	干しナマコの醤油煮込み		2,900 円

肉

北京ダック	900 円	黒毛和牛ハラミと本日の野菜の強火炒め		4,600 円
骨付きスペアリブのスパイシーパウダー炒め	970 円	葡萄と黒酢の特製酢豚		2,180 円
国産鶏もも肉の油淋鶏	レギュラー 1,100 円	牛肉とたっぷり唐辛子の煮込み		2,900 円
	ハーフ 600 円			

点心

ショウロンポウ	430 円	ポークリブの豆鼓蒸し		360 円
焼き餃子	320 円	カニとチーズのタルト		400 円
大根餅	360 円	海老とキャベツの春巻き		300 円
チャーシューメロンパン	360 円	本日の点心三種盛り		970 円
蓮の葉包みおこわ (蒸)	480 円	蓮の葉包みおこわ (焼)		480 円
海老蒸し餃子	400 円	本日の野菜蒸し餃子		360 円
焼売	320 円			

麵飯

鮑の肝ソース入り土鍋焼き炒飯	4,360 円	熱香森 汁なし担々和え麵	1,570 円
熱香森 担々麵	1,820 円	香港式海老雲吞麵	1,200 円
海老と叉焼の炒飯	レギュラー 1,450 円	特製蟹炒飯	2,730 円
	ハーフ 800 円	海鮮あんかけ焼きそば	1,750 円
A4 和牛とレタス炒飯	2,730 円		

デザート

小豆餡入りコロッケ	330 円	フレッシュマンゴープリン	500 円
杏仁豆腐	400 円	モーモーチャーチャ	970 円
季節のタピオカ	400 円	塩漬け卵入りカスタードの胡麻団子	220 円
黒ゴマ餡入りきな粉餅	220 円	エッグタルト	330 円

※表示価格は全て税込表示となります。