

= 平日ランチコースメニュー =



Lunch Course Menu

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

海南チキンライスランチ ¥1,000 (税込)

飲茶点心ランチ ¥1,200 (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

*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。

Side Menu 海南チキンライスランチもしくは飲茶点心ランチをご注文のお客様に限り、ご注文を承ります。

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) ¥600 (税込)

ワンタンメン
ミニ雲吞麵 ¥800 (税込)

ミニフカヒレ餡かけ土鍋ご飯 ¥1,300 (税込)

点心3種盛り合わせ ¥600 (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 / 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)

= 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

10品 ¥3,800 (税込)

エビトーストとカシューナッツ

竜の卵の茶碗蒸し 上海蟹味噌餡かけ

本日の蒸し点心 三種
本日の焼き揚げ点心 二種

京丹波高原豚バラをハーブと一緒に
塩茹でした葡萄たっぷり一口酢豚

松茸入り上湯 貝出汁のスープ餃子

秋野菜入りの蓮の葉包みおこわ

長崎県産地物の柑橘を
少し食べて育った魚のサラダ仕立て
順徳スタイル

本日のデザート

中国茶 **別紙2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。

2日前までの要予約となります

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。

*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。