

= Lunch Menu =

~ 11.24 (Fri)

= 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

6品 ¥3,800 (税込)

前菜三種盛り合わせ

葛切りの炸醬麵

大きなせいろの点心盛り合わせ

本日のデザート

白身魚のアーモンド揚げ 生姜ソース

選べる中国茶

シルバコース

Silva Course

¥5,800~ (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)

= 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 セイコウテッカノン(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リッチな余韻と濃厚な甘み特徴。

+ ¥500 (税込)

最大¥980お得

8. 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。

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 コウケイテンプーアル(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. 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が堪能いただけます。

= Lunch Menu =

11.25 (Sat) Start

= 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

6品 ¥3,800 (税込)

本日の炊き込みスープ

*薬食同源の考えに基づいた老火湯

スパイス香る酸辣湯麵

*辛さ控えめ変更可

大きなせいろの点心盛り合わせ

本日のデザート

彩り豊かな冬野菜の炒め

選べる中国茶

シルバコース

Silva Course

¥5,800~ (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)

= 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 セイコウテッカノン(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リッチな余韻と濃厚な甘み特徴。

+ ¥500 (税込)

最大¥980お得

8. 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。

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 コウケイテンプーアル(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. 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が堪能いただけます。