

# 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。