

= Weekday Only =

Lunch Menu

今週のランチ	本日の一品/本日のスープ/サラダ/白飯/デザート	¥1,000
麻婆豆腐ランチ	麻婆豆腐/本日のスープ/サラダ/白飯/デザート	¥1,000
海鮮入り餡かけ焼そばランチ	海鮮入り餡かけ焼そば/本日のスープ/サラダ/デザート	¥1,000
葡萄と黒酢の特製酢豚ランチ※ 限定10食	葡萄と黒酢の特製酢豚/本日のスープ/サラダ/白飯/デザート	¥1,800
フカヒレ餡かけご飯ランチ (胸ビレ)	フカヒレ餡かけご飯/本日のスープ/サラダ/デザート	¥2,100
吉切鮫尾ビレ餡かけ土鍋ご飯ランチ	吉切鮫尾ビレ餡かけ土鍋ご飯/本日のスープ/サラダ/デザート	¥4,800
担々麺ランチ 限定10食	担々麺/サラダ/白飯/デザート	¥1,500

※葡萄と黒酢の特製酢豚ランチは少々お時間頂戴いたします

Drink

オレンジジュース / 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 ¥350
生ビール	¥700
グラスワイン (スパークリング or 白 or 赤)	各 ¥750
グラス シャンパーニュ	¥1,400

ランチご利用のお客様は2Fフォレストテーブルにて“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。会計レシートを2Fフォレストテーブルスタッフにご提示ください。
(13:00まではTAKE OUTのみのご対応となります)

L A S H A N G S E N

熱 香 森

料金は全て税込表記となります

= Weekend Only =

Lunch Menu

日 (nichi) コース

¥2,800

本日の前菜 三種盛り / 蟹肉と茶エノキ入りスープ / 豚肉と牛蒡と二種ニラの細切り炒め
海老と揚げ豆腐のブラックビーンズ煮込み / 二種の帆立貝柱炒飯 / 本日のデザート

輪 (rin) コース

¥4,800

特製前菜 五種盛り / 蟹肉と茶エノキ入りフカヒレ入りスープ / 香港式蒸し点心 二種盛り合わせ
サーモンとキノコの黒胡椒炒め / 上州三元もち豚の甜醤油ソース / 中国茶
海老のあんかけ焼きそば / 本日のデザート

Drink

オレンジジュース / 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 ¥350

生ビール ¥700

グラスワイン (スパークリング or 白 or 赤) 各 ¥750

グラス シャンパーニュ ¥1,400

ランチご利用のお客様は2Fフォレストテーブルにて“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。会計レシートを2Fフォレストテーブルスタッフにご提示ください。

(13:00まではTAKE OUTのみのご対応となります)

L A S H A N G S E N

熱 香 森