

= 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

今週のランチ	本日のスープ/サラダ/白飯/デザート	¥1,000 (税込)
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	¥1,200 (税込)
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	¥1,200 (税込)
葡萄と黒酢の特製酢豚ランチ ※ <b>数量限定</b>	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	¥2,000 (税込)
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	¥2,800 (税込)
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	¥5,500 (税込)
担々麺ランチ <b>数量限定</b>	担々麺/サラダ/白飯/デザート	¥1,600 (税込)

※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

## Side Menu

マーボードウフ  
ミニ麻婆豆腐

¥500 (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 ¥550 (税込)
生ビール	¥850 (税込)
グラスワイン (スパークリング or 白 or 赤)	各 ¥880 (税込)
グラス シャンパーニュ	¥1,540 (税込)

L A S H A N G S E N

熱 香 森

= 土日ランチコースメニュー =

## Lunch 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

### 日 (nichi) コース

¥3,800 (税込)

本日の前菜 三種盛り合わせ / 酸辣湯スープ / 海老と春野菜の炒め /  
国産鶏もも肉と搾菜の合わせ蒸し / シラス炒飯 山椒の香り / 本日のデザート

### 輪 (rin) コース

¥5,800 (税込)

特製前菜 三種盛り合わせ / 本日の焼き物 二種 / 沖縄県産モズクとカニのスープ /  
本日の点心 二種盛り合わせ / 天使の海老の岩塩焼き / 国産鶏もも肉とカシューナッツのピリ辛炒め /  
中国茶の冷茶 / フカヒレ入り 鮎かけご飯 / デザート 三種盛り合わせ

## 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 ¥550 (税込)

生ビール ¥850 (税込)

グラスワイン (スパークリング or 白 or 赤) 各 ¥880 (税込)

グラス シャンパーニュ ¥1,540 (税込)

L A S H A N G S E N

熱 香 森

# 熱香森テイクアウトメニュー《ランチ》

Mon - Sun 11:00 - 14:00

オス  
スメ



熱香 麻婆豆腐

1,430 yen (税込)

四川の山椒と豆拌醬をバランス良く仕上げた自慢の四川麻婆

オス  
スメ



葡萄と黒酢の特製酢豚

1,980 yen (税込)

脂の甘味がたっぷり詰まった豚肉を特製黒酢で  
～葡萄の香りをまとわせて～



フカヒレ餡かけご飯

2,100 yen (税込)

中華の王道ご褒美メシ！



海鮮餡かけ焼きそば

1,580 yen (税込)

具だくさんトロ〜りあつあつ海鮮あんをかけた絶品焼きそば



【R】海老と叉焼入り炒飯 1,320 yen (税込)

【レギュラーサイズ】具材をふんだんに使ったプロの炒飯



【H】海老と叉焼入り炒飯 730 yen (税込)

【ハーフサイズ】具材をふんだんに使ったプロの炒飯

白飯

330 yen (税込)