

LUNCH MENU

ランチメニュー

11:30~14:00(ラストオーダー)



海老のあんかけ焼きそばセット

選べる中国料理セット Chinese Cuisine Set

各¥ 1,980

メインのお料理をお選びください。

Please choose your main dish

五目あんかけ焼きそば 鮮八珍炒麵 (香港極細麵)
Fried noodles with starchy sauce

海老のあんかけ焼きそば 鮮蝦仁炒麵 (香港極細麵)
Shrimp stir-fried noodles with starchy sauce

牛肉オイスターソースあんかけご飯 蠔油牛肉飯
Beef stir-fried with oyster sauce over rice

ズワイ蟹の炒飯 蛸肉精炒飯
Fried rice with snow crabmeat

<セット内容>

Set Contents

本日のスープ 例湯
Today's soup

鶏の唐揚げ 脆皮炸鶏球
Deep fried chicken

点心二種盛り合わせ 飲茶双点心
Dim sum (two kinds)

ザーサイ 搾菜
Zha cai

杏仁豆腐 杏仁凍豆腐
Almond jelly

《単品もご用意しております(スープ付き)》
A single item is also available with soup

各¥1,400

お食事ご注文時 When ordering meals

ブレンドコーヒー または ダージリンティー プラス¥300

Blended coffee or darjeeling tea (additional charge)

※各メニューのアレルゲン情報についてはスタッフまでお問い合わせください。※当店で使用しているお米はすべて国産米です。
※表記料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。
*Please ask staff for allergen information on each menu. *All our menus use Japanese rice.
*The list price includes 10% service charge and sales tax.

WEEKDAY LUNCH MENU

平日 ランチメニュー

11:30~14:00(ラストオーダー)

低温調理した和牛の青椒肉絲

青椒和牛絲

Sous-vide Wagyu beef with green peppers

¥2,400

コーヒー または 紅茶付き

With coffee or tea



晩秋から初冬にかけて旬を迎える野菜を中心に、季節の恵みを取り入れた献立をご用意しました。メインには、北海道産和牛を真空低温調理でやわらかく仕上げた青椒肉絲を。デザートには、愛らしいパンダのカスタード饅頭をジャスミン茶とともにお楽しみください。

前菜3種 鮫鯉の南蛮漬け・季節野菜の甘酢・大豆と南瓜の香料煮
Three Appetizers

蕪のすりつぶしスープ Turnip Soup

青椒肉絲 Sous-vide Wagyu beef with green peppers

白飯 rice

カスタード入りパンダ饅頭 Panda-shaped custard-filled buns

ジャスミン茶 Jasmine tea

WEEKLY LUNCH SET

週替わり
ランチセット

(コーヒー または 紅茶付き)
With coffee or tea

お一人様 ¥1,500

One Harmony会員 1,350円

11/4
[火]

11/7
[金]

日本
料理
menu

豚肉と野菜の蒸籠蒸し

白飯、小鉢、香の物、味噌汁、甘味物

Steamed Pork and Vegetables in a Bamboo Steamer
With rice, side dish, pickles, miso soup and dessert

11/10
[月]

11/14
[金]

中国
料理
menu

広東風焼き物のせご飯

サラダ、ザーサイ、スープ、デザート

Cantonese-style mixed grill rice bowl
With salad, zha cai, soup and dessert

11/17
[月]

11/21
[金]

西洋
料理
menu

アリゴハンバーグ デミグラスソース

パン、サラダ、スープ、デザート

Hamburger Steak with Aligot and Demi-Glace Sauce
With bread, salad, soup and dessert

11/25
[火]

11/28
[金]

日本
料理
menu

鍋焼そば

海苔巻き、小鉢、甘味物

Hot pot buckwheat noodles
With nori roll, side dish and dessert

※各メニューのアレルゲン情報についてはスタッフまでお問い合わせください。※当店で使用しているお米はすべて国産米です。

※表記料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。

*Please ask staff for allergen information on each menu. *All our menus use Japanese rice.

*The list price includes 10% service charge and sales tax.

WEEKENDS AND HOLIDAYS LUNCH MENU

土日祝 ランチメニュー

11:30~14:00(ラストオーダー)

低温調理した和牛の青椒肉絲

青椒和牛絲

Sous-vide Wagyu beef with green peppers

¥2,400

コーヒー または 紅茶付き

With coffee or tea



晩秋から初冬にかけて旬を迎える野菜を中心に、季節の恵みを取り入れた献立をご用意しました。メインには、北海道産和牛を真空低温調理でやわらかく仕上げた青椒肉絲を。デザートには、愛らしいパンダのカスタード饅頭をジャスミン茶とともににお楽しみください。

前菜3種 鮫鯉の南蛮漬け・季節野菜の甘酢・大豆と南瓜の香料煮
Three Appetizers

蕪のすりつぶしスープ Turnip Soup

青椒肉絲 Sous-vide Wagyu beef with green peppers

白飯 rice

カスタード入りパンダ饅頭 Panda-shaped custard-filled buns

ジャスミン茶 Jasmine tea

天井御膳

Tempura rice bowl set

¥ 1,980

天井 Tempura rice bowl

本日の小鉢 Today's appetizer

サラダ Salad

香の物 Pickles

味噌汁 Miso soup

本日の甘味物 Today's dessert



お食事ご注文時 When ordering meals

ブレンドコーヒー または ダージリンティー プラス¥300

Blended coffee or darjeeling tea (additional charge)

※各メニューのアレルゲン情報についてはスタッフまでお問い合わせください。※当店で使用しているお米はすべて国産米です。

※表記料金にはサービス料10%と消費税が含まれております。

*Please ask staff for allergen information on each menu. *All our menus use Japanese rice.

*The list price includes 10% service charge and sales tax.