

LUNCH MENU

ランチメニュー

11:30~14:00(ラストオーダー)



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

<セット内容>

Set Contents

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

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)



深秋 吹き寄せ御膳

Late autumn - The meal set -

コーヒー または 紅茶付き

With coffee or tea

旬を迎えた食材を使用し紅葉の彩りを表現しました。
深秋の味覚をご堪能ください。

¥2,400

茸のお浸し Marinated mushrooms in dashi broth

ブリと翡翠茄子のサラダ仕立て Salad of yellowtail and jade eggplant

秋鮭の揚げ出し Deep-fried autumn salmon in dashi broth

秋刀魚の柚庵焼き サツマイモレモン煮

Grilled pacific saury with yuzu soy marinated

Sweet potatoes simmered in lemon

海老のしそ揚げと南瓜の天ぷら

Shiso wrapped fried prawns and pumpkin tempura

玉葱の茶碗蒸し 柚子胡椒あん

Onion chawanmushi topped with yuzu pepper sauce

栗ご飯 味噌汁 香の物 Chestnut rice, miso soup, pickles

ほうじ茶クリームブリュレ 果物 Hojicha crème brulee and fruit

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

10/1
[水]



10/3
[金]



海老と烏賊のバーベキューソース炒め Wok-fried shrimp and squid with barbecue sauce

白飯、サラダ、ザーサイ、スープ、デザート

With rice, salad, zha cai, soup and dessert

10/6
[月]



10/10
[金]



牛肉のビール煮

パン、サラダ、スープ、デザート

Beef braised in beer

With bread, salad, soup and dessert

10/14
[火]



10/17
[金]



かつ丼

小鉢、サラダ、香の物、味噌汁、甘味物

Pork cutlet rice bowl

With side dish, salad, pickles and dessert

10/20
[月]



10/24
[金]



豚肉のマスタード炒め

白飯、サラダ、ザーサイ、スープ、デザート

Wok-fried pork with mustard

With rice, salad, zha cai, soup and dessert

10/27
[月]



10/31
[金]



サーモンとベビー帆立のムニエル
海老とアボカドのタルタルソース

バターライス、サラダ、スープ、デザート

Salmon and baby scallop meunière
with shrimp and avocado tartar sauce

With butter rice, salad, soup 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)

深秋 吹き寄せ御膳

Late autumn - The meal set -

¥2,400

コーヒー または 紅茶付き

With coffee or tea



旬を迎えた食材を使用し紅葉の彩りを表現しました。
深秋の味覚をご堪能ください。

茸のお浸し Marinated mushrooms in dashi broth

ブリと翡翠茄子のサラダ仕立て

Salad of yellowtail and jade eggplant

秋鮭の揚げ出し Deep-fried autumn salmon in dashi broth

秋刀魚の柚庵焼き サツマイモレモン煮

Grilled pacific saury with yuzu soy marinated

Sweet potatoes simmered in lemon

海老のしそ揚げと南瓜の天ぷら

Shiso wrapped fried prawns and pumpkin tempura

玉葱の茶碗蒸し 柚子胡椒あん

Onion chawanmushi topped with yuzu pepper sauce

栗ご飯 味噌汁 香の物 Chestnut rice, miso soup, and pickles

ほうじ茶クリームブリュレ 果物 Hojicha crème brulee and fruit

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.