

CHINESE RESTAURANT PEKING

# 北京セレクトランチ

(ふかひれスープ付)

8品 1,200円(税込)



※写真は一例

本日の特選ランチコース(A)

¥2,160



## ランチメニュー

11:15~14:30 (ラストオーダー14:00) Tel:089-948-3460  
(期間)2月~4月末まで

## ● 本日の特選ランチコース(A)

2名様より承ります

¥2,160

(ラストオーダー 13:30)

肉料理 牛肉・ピーマン・じゃがいも・黄ニラの細切り炒め

魚介料理 貝柱のチキンオイル煮

フカヒレスープ 中華風サラダ  
プチエッグタルトとフルーツ白御飯 or チャーハン or ネギそば(チョイス)  
コーヒー or 紅茶 or オレンジジュース(チョイス)

## ● 本日の特選ランチコース(B)

2名様より承ります

¥3,240

※お時間がかかる為ご入店PM13時まで

肉料理 牛フィレカツ特製ピリ辛ゴマソース

魚介料理 海老と旬野菜のえび卵炒め

スモークサーモンの中中華風カルパッチョ  
フカヒレと桜海老のスープ  
本日の点心三種盛り白御飯 or チャーハン or ネギそば(チョイス)  
本日のデザート盛り合わせ  
コーヒー or 紅茶 or オレンジジュース(チョイス)

## ● 一品料理

五目焼飯(スープ付) ————— ¥770  
土鍋あんかけチャーハン ——— ¥1,300豚肉細切り入り  
あんかけ焼きそば ————— ¥930

五目あんかけ焼きそば ——— ¥980

五目焼きそば ————— ¥1,080

五目揚げそば ————— ¥1,080

豚ミンチ・胡瓜の味噌そば ——— ¥870

五目あんかけ汁そば ————— ¥1,080

肉・玉子・きくらげ入り汁そば — ¥1,080

ふかひれ汁そば ————— ¥1,540

シュウマイ(1人前3個) ————— ¥360

焼餃子(1人前3個) ————— ¥360

春巻き(1人前3個) ————— ¥360

土鍋麻婆豆腐(2~3人前) ——— ¥1,080

黒酢仕立ての

四角い酢豚(2~3人前) ——— ¥1,700

## ● アラカルト料理

前菜から主菜、デザートまで約80種類の一品料理をご用意いたしております。グランドメニューをご覧ください。

〈コース料理のご案内〉 11:15~14:30 (ラストオーダー14:00) 17:00~21:30 (ラストオーダー21:00)

個室のご案内 お一人様+300円で個室をご利用できます。(利用時間120分)(4名様~)

# ランチメニュー

11:15~14:30 (ラストオーダー14:00)  
 (期間)2月~4月末まで

## ●セレクトランチ(ふかひれスープ付)

¥1,200

前菜、主菜、ふかひれスープ、サラダ、御飯、漬物、デザート、ドリンク

※主菜、御飯、デザート、ドリンクはチョイスできます。 ※10名以上の場合は大皿対応となります。

### ① お好きな「主菜」と「デザート」をお選びください。

期間	主菜 (A.B.Cからお選びください)			デザート (1.2.3からお選びください)		
	A料理	B料理	C料理	1	2	3
2月1日 ~ 2月15日	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛肉とピーマンの細切り炒め</li> <li>干し貝柱と白菜のうま煮</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>海老のあっさり炒め</li> <li>鶏と茄子の甘味噌炒め</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定番 麻婆豆腐</li> <li>五目野菜炒め(塩味)</li> </ul>	杏仁豆腐	胡麻団子	バニラアイス
2月16日 ~ 2月28日	<ul style="list-style-type: none"> <li>北京風酢豚</li> <li>北京特製 中華風蒸し魚</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め</li> <li>タイラギ貝のチキンオイル煮</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>海老のチリソース</li> <li>鶏胸肉のトウチ炒め</li> </ul>	タピオカ入りココナッツミルク	胡麻団子	バニラアイス
3月1日 ~ 3月15日	<ul style="list-style-type: none"> <li>30年伝承! 海老の北京ソース</li> <li>豚肉と玉子の炒め</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>イカのチリソース</li> <li>鶏とセロリの塩味炒め</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛肉と玉ねぎの細切り炒め</li> <li>白身魚の中華風 エスカベッシュ</li> </ul>	マンゴープリン	胡麻団子	ココナッツアイス
3月16日 ~ 3月31日	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛肉の黒胡椒炒め</li> <li>蟹肉と豆腐のうま煮</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>海老のマヨネーズソース</li> <li>鶏唐揚げの辛子炒め</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>八宝菜</li> <li>鱈のフリットネギソース</li> </ul>	杏仁豆腐	胡麻団子	ココナッツアイス
4月1日 ~ 4月15日	<ul style="list-style-type: none"> <li>豚肉とにんにくの芽の細切り炒め</li> <li>白身魚の天ぷら 30年伝承北京ソース</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>イカのトウチソース炒め</li> <li>麻婆茄子</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>鶏とカシューナッツの醤油炒め</li> <li>海老入り炒り玉子</li> </ul>	杏仁豆腐	胡麻団子	塩ミルクジェラート
4月16日 ~ 4月30日	<ul style="list-style-type: none"> <li>牛肉のカレー風味炒め</li> <li>イカ団子と若布の塩煮込み</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>豚の角煮中華風</li> <li>貝柱と季節野菜のあっさり炒め</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>海老のマヨネーズ炒め</li> <li>麻婆春雨</li> </ul>	マンゴープリン	胡麻団子	塩ミルクジェラート

### ② お好きな「御飯」をお選びください。

御飯 (ア.イ.ウからお選びください)	ア	白御飯	イ	炒飯	ウ	中華粥
---------------------	---	-----	---	----	---	-----

炒飯、中華粥をお選びの方も白御飯はお替りできます

### ③ お好きな「ドリンク」をお選びください。

ドリンク (1.2.3からお選びください)	1	コーヒー (ホット or アイス)	2	紅茶	3	オレンジジュース
-----------------------	---	-------------------	---	----	---	----------

<オプション> +300円で点心三種盛りがつけられます。