



中华老字号
China Time-honored Brand
Since 1889



蓮香樓

ランチ定食

Lunch set meal

午餐定食

(ランチ定食は平日限定メニューとしてご提供します)

- | | |
|--|--------|
| 1. 牛肉のライスヌードルソース炒め | 1,680円 |
| Stir-fried rice noodles with beef | |
| 幹炒牛河 | |
| 2. 香港チャーハン | 1,380円 |
| Hong Kong fried rice | |
| 香港炒飯 | |
| 3. 麻婆豆腐 | 1,200円 |
| Mapo tofu | |
| 麻婆豆腐 | |
| 4. 黒酢酢豚 | 1,300円 |
| Sweet and Sour Pork | |
| 咕嚕肉 | |
| 5. 広東焼き物ご飯 | 1,800円 |
| Preserved meat rice | |
| 臘味拼飯 | |
| 6. 海鮮と野菜の炒め | 1,500円 |
| Sauteed seafood with seasonal vegetables | |
| 海鮮時蔬 | |

表示金額は全て税込みです。別途サービス料として10%を頂戴いたします

季節により料理内容を変更することがあります

飲茶ランチ限定コース

dim sum lunch limited course

飲茶特選套餐

¥2,880 (期間限定)

1. 広東名物スープ

Cantonese slow-cooked soup

廣東老火湯

2. 蒸し点心2品

Steamed dim sum dishes

蒸點心2品

3. 揚げ点心2品

Fried dim sum dishes

煎炸點心2品

4. チャーシュー包

Chinese BBQ pork buns

叉燒包

5. 広東ソースレタス

Braised lettuce

白灼生菜

6. 香港チャーハン

Hong Kong fried rice

香港炒飯

7. 本日のデザート

Today's dessert

本日甜品

表示金額は全て税込みです。別途サービス料として10%を頂戴いたします
季節により料理内容を変更することがあります

特選ランチ限定コース

Special limited course

特選限定套餐

¥4,800 (期間限定)

(コースは2名様からご利用いただけます)

1. 前菜の盛り合わせ

Cole dishes

前菜雙拼

2. 蒸し点心2品

Steamed dim sum dishes

蒸點心2品

3. 広東名物スープ

Cantonese slow-cooked soup

廣東老火湯

4. 海鮮春巻き

Crispy seafood spring rolls

海鮮春卷

5. 広東ソースレタス

Braised lettuce

白灼生菜

6. 黒酢酢豚

Sweet and sour pork

咕嚕肉

7. スペアリブご飯

Spare ribs rice

排骨飯

8. 本日のデザート

Today's dessert

本日甜品

表示金額は全て税込みです。別途サービス料として10%を頂戴いたします
季節により料理内容を変更することがあります

* 前菜 *
Appetizer



1. 広東式ダック ¥2,800
Cantonese duck
廣東燒鴨
2. 香港チャーシュー ¥2,200
Hong Kong-style barbecued pork
香港叉燒
3. 広東式茹で丸鶏 ¥2,300
Boiled Chicken Slices
白切鶏
4. 広東式腸詰 ¥1,800
Cantonese sausage
自家制香腸
5. 焼き物3種盛り合わせ(2名様分) ¥2,980
Assortment of 3 types of grilled dishes
燒臘3拼
6. 焼き物5種盛り合わせ(1名様分) ¥2,980
Assortment of 5 types of grilled dishes
燒臘5拼

* 表示金額は全て税込みです。別途サービス料として10%を頂戴いたします *

*
スープ
*
Soup



1. 広東名物スープ(一名様分)

¥1,980

Cantonese slow-cooked soup

廣州老火湯



2. 蓮香樓佛跳牆(ぶっちょうしょう)(一名様分)

¥9,800

Steamed Abalone with Shark's Fin and Fish Maw in Broth

蓮香樓佛跳牆

表示金額は全て税込みです。別途サービス料として10%を頂戴いたします

Seafood
* 海鮮 *

1. フカヒレと衣笠茸の上湯蒸し ¥8,800
Shark's fin
頂湯竹笠排翅
2. 黒鮑の醤油煮込み ¥3,980
Braised abalone in soy sauce
紅焼鮑魚
3. 車海老の広東スパイシー炒め ¥2,800
Fried prawns in typhoon shelter
避風塘炒大蝦
4. 活き車海老のガーリック蒸し ¥2,800
Garlic steamed live tiger prawns
蒜蓉粉絲蒸蝦
5. 生ホタテのXO醬炒め ¥2,980
Stir-fried scallops with XO sauce
XO醬炒鮮貝
6. 生ホタテの豆鼓蒸し(一匹) ¥1,380
Steamed raw scallops with bean drums
豉汁清蒸大貝柱
7. 旬魚の姿蒸し(300g~) 時価¥5,000~
Steamed seasonal fish
清蒸時魚
8. イカの広東味噌炒め ¥3,200
Pickled squid
醬香魷魚
9. つぶ貝の香辣風味炒め ¥2,300
Spicy whelk slices
香辣螺片

* 表示金額は全て税込みです。別途サービス料として10%を頂戴いたします *

Special dish
逸品料理

- | | |
|---|--------|
| 1. 和牛と湯葉の酸湯煮
Sour soup and wagyu beef
酸湯和牛肉 | ¥5,800 |
| 2. 和牛とポルチーニ茸炒め
Stir-fried wagyu beef and porcini mushrooms
牛肝菌炒和牛 | ¥5,980 |
| 3. ライチの黒酢酢豚
Sweet and sour pork with lychee
荔枝咕嚕肉 | ¥2,380 |
| 4. 広東野菜ガーリック炒め
Cantonese fried seasonal vegetables
廣東時蔬 | ¥2,200 |
| 5. 香港風レタス
Braised lettuce
白灼生菜 | ¥1,980 |
| 6. 潮州揚げ豆腐
Teochew fried tofu
潮州豆腐 | ¥1,280 |
| 7. 広東丸鶏揚げ
Cantonese crispy Chicken
脆皮鷄 | ¥2,400 |
| 8. 大根餅のXO醬炒め
Fried radish cake with XO sauce
XO醬炒蘿卜糕 | ¥1,980 |
| 9. 豚ホルモンのクリスピー揚げ
Crispy sausage
脆皮肥腸 | ¥2,200 |
| 10. 豚スペアリブの豆鼓蒸し
Steamed pork spare ribs with black bean sauce
豉汁蒸排骨 | ¥1,980 |

表示金額は全て税込みです。別途サービス料として10%を頂戴いたします

* 飲 茶 *

- | | |
|--|--------|
| 1. 小籠包(2個)
Soup dumplings
上湯小籠包 | ¥780 |
| 2. ニラ饅頭とびこ添え(2個)
Chinese chive dumplings with tobiko
魚子韭菜煎包 | ¥880 |
| 3. チャーシュー包(2個)
Chinese BBQ pork buns
叉燒包 | ¥800 |
| 4. ホタテ焼売(2個)
Steamed scallops and pork Dumplings
大貝柱燒賣 | ¥1,080 |
| 5. ポルチーニ焼売(2個)
Steamed pork and porcini mushroom dumplings
牛肝菌燒賣 | ¥800 |
| 6. 魚焼売(2個)
Steamed grouper and pork Dumplings
石斑魚燒賣 | ¥980 |
| 7. 海老餃子(2個)
Crystal shrimp dumplings
蒸蝦餃 | ¥800 |

* 飲 茶 *

8. ニラ海老餃子(2個) ¥800
Crystal shrimp and Chinese chive dumplings
韭菜蝦餃
9. 野菜餃子(2個) ¥780
Vegetable dumplings
素菜餃
10. 五目餡揚げ餃子(2個) ¥780
Fried glutinous rice dumplings
咸水角
11. オイスターソース湯葉巻(2本) ¥980
Beancurd rolls in oyster sauce
蚝油腐皮卷
12. 海鮮春巻き(2本) ¥800
Crispy seafood spring rolls
海鮮春巻
13. 大根餅(1個) ¥780
Turnip cake
蘿卜糕
14. 塩卵の肉粽(1個) ¥980
Rice dumpling with egg yolk and meat
蛋黃肉粽



1. 香港炒飯 ¥1,980
Hong Kong fried rice
香港炒飯
2. スペアリブと腸詰め炊きご飯 ¥2,680
Steamed rice with dried pork ribs
臘味排骨煲仔飯
3. 牛肉のライスヌードルソース炒め ¥2,180
Stir-fried rice noodles with beef
幹炒牛河

* 表示金額は全て税込みです。別途サービス料として10%を頂戴いたします *

デザート
Dessert



1. 楊枝甘露(ヨンジーガムロ) ¥800
mango pomelo sago
楊枝甘露
2. 小豆豆腐花 ¥800
beancurd jelly
紅豆豆腐花
3. エッグタルト(1個) ¥450
Portuguese egg tart
葡式蛋撻

表示金額は全て税込みです。別途サービス料として10%を頂戴いたします

深圳コース

Shenzhen course

深圳套餐

¥6,000

1. 前菜の盛り合わせ

Cole dishes

前菜雙拼

2. 蒸し点心2品

Steamed dim sum dishes

蒸點心2品

3. 広東名物スープ

Cantonese slow-cooked soup

廣東老火湯

4. 海鮮春巻き

Crispy seafood spring rolls

海鮮春卷

5. 車海老の広東スパイシー炒め

Fried prawns in typhoon shelter

避風塘炒大蝦

6. 広東ソースレタス

Braised lettuce

白灼生菜

7. 黒酢酢豚

Sweet and sour pork

咕嚕肉

8. スペアリブご飯

Spare ribs rice

排骨飯

9. 本日のデザート

Today's dessert

本日甜品

表示金額は全て税込みです。別途サービス料として10%を頂戴いたします
季節により料理内容を変更することがあります



深圳コース

広州コース

Guangzhou course

廣州套餐

¥8,000

1. 前菜の4種盛り合わせ

Cole dishes

前菜四拼

2. 蒸し点心2品

Steamed dim sum dishes

蒸點心2品

3. 広東名物スープ

Cantonese slow-cooked soup

廣州老火湯

4. 黒鮑の醤油煮込み

Braised abalone in soy sauce

紅燒鮑魚

5. ライチの黒酢酢豚

Sweet and sour pork with lychee

妃子笑咕嚕肉

6. 広東野菜XO醬炒め

Cantonese fried seasonal vegetables

XO醬廣東白菜

7. 海鮮春巻き

Crispy seafood spring rolls

海鮮春卷

8. 香港チャーハン

Hong Kong fried rice

香港炒飯

9. 本日のデザート

Today's dessert

本日甜點

表示金額は全て税込みです。別途サービス料として10%を頂戴いたします
季節により料理内容を変更することがあります



広州コース

潮州コース

Chaozhou course

潮州套餐

¥12,000

1. 前菜の5種盛り合わせ

Cole dishes

前菜五拼

2. 蒸し点心2品

Steamed dim sum dishes

蒸點心2品

3. フカヒレの上湯スープ姿蒸し

Shark's fin

頂湯排翅

4. 和牛と湯葉の酸湯煮

Sour soup and wagyu beef

酸湯和牛

5. 生ホタテのニンニク風味

Steamed raw scallops with bean drums

時蔬蒸鮮貝

6. イカの広東味噌炒め

Pickled squid

醬香魷魚

7. 旬魚の春巻き

seasonal fish spring rolls

時魚春卷

8. 牛肉のライスヌードルソース炒め

Stir-fried rice noodles with beef

幹炒牛河

9. 本日のデザート

Today's dessert

本日甜點

表示金額は全て税込みです。別途サービス料として10%を頂戴いたします
季節により料理内容を変更することがあります



潮州コース

香港コース

Hongkong course

香港套餐

¥18,000

1. 前菜の5種盛り合わせ

Cole dishes

前菜五拼

2. 蒸し点心2品

Steamed dim sum dishes

蒸點心2品

3. 蓮香楼仏跳牆

Braised shark's fin with silken mushroom

魚翅佛跳牆

4. 車海老の広東スパイシー炒め

Fried prawns in typhoon shelter

避風塘炒大蝦

5. 和牛とポルチーニ茸炒め

Stir-fried wagyu beef and porcini mushrooms

牛肝菌炒和牛

6. ライチの黒酢酢豚

Sweet and sour pork with lychee

妃子笑咕嚕肉

7. 広東野菜のXO醬炒め

Cantonese fried seasonal vegetables

XO醬廣東白菜

8. 牛肉のライスヌードルソース炒め

Stir-fried rice noodles with beef

幹炒牛河

9. 本日のデザート

Today's dessert

本日甜點

表示金額は全て税込みです。別途サービス料として10%を頂戴いたします
季節により料理内容を変更することがあります



香港コース