

中国料理 白楽天

平日ランチ限定コース



イメージ

翡翠

※割引対象外

冷菜3種盛り合わせ
吉切姿ふかひれの煮込み 青菜添え
苦瓜入り牛肉細切り炒め
野菜入り小海老の岩塩炒め
鶏もも肉のやわらか蒸し 青山椒ソース
冷し担々麺
桃まんじゅうと白桃アイス

一般価格

¥6,000 /

会員価格

¥5,500



イメージ

彩コース

冷菜3種盛り合わせ
干し貝柱入りフカヒレスープ
苦瓜入り豚肉細切り炒め
野菜入り小海老の岩塩炒め
冷し担々麺
白桃アイス

¥3,900

チョイスランチ

チョイス料理 (小海老のチリソース or 麻婆豆腐 or 豚肉と茄子の辛子炒め)
ふかひれスープ / ご飯 / サラダ / デザート

¥1,530

白楽天ランチ

ミニ前菜 / 点心2種 / 春巻 / ふかひれスープ / ご飯 / サラダ
小海老のチリソース or 牛肉とニンニクの芽の醤油炒め / デザート

¥2,040

月コース

前菜 / 鶏肉とカシューナッツの炒め / 小海老のチリソース / 点心2種
炒飯 / ふかひれスープ / 杏仁豆腐

¥3,000

表示価格は消費税及びサービス料が含まれております。
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます
写真はすべてイメージです。

中国料理 白楽天

| | |
|------------------------|--------|
| くらげの冷菜 | ¥1,800 |
| 冷製よだれ鶏 辛味ソース | ¥1,800 |
| ※ピーナッツを使用しています | |
| 吉切ふかひれの姿煮 (1枚) | ¥7,700 |
| 茄子の唐辛子炒め 又は 甘味噌炒め | ¥1,500 |
| 土鍋入り麻婆豆腐 | ¥1,500 |
| 土鍋入り四川麻婆豆腐 | ¥1,500 |
| 小海老のチリソース | ¥1,600 |
| 大海老のチリソース | ¥2,200 |
| ピーマンと豚肉の細切り炒め | ¥1,700 |
| ピーマンと牛肉の細切り炒め | ¥1,800 |
| 酢豚 | ¥1,700 |
| 鶏肉の唐揚げ (骨なし) | ¥1,300 |
| ふかひれスープ (タラバ蟹 or 干し貝柱) | ¥2,200 |



▲吉切ふかひれの姿煮



▲土鍋入り四川麻婆豆腐



▲小海老のチリソース



▲よだれ鶏 辛味ソース

表示価格は消費税及びサービス料が含まれております。
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます
写真はすべてイメージです。

中国料理 白楽天

| | |
|---------------|---------|
| 五目うま煮そば | ¥1,330 |
| 海鮮そば(塩味) | ¥1,500 |
| 海老入りうま煮そば(塩味) | ¥1,500 |
| 五目うま煮焼きそば | ¥1,330 |
| 五目炒飯 | ¥1,330 |
| カニ炒飯 | ¥1,550 |
| 春巻(2本より) | 1本 ¥250 |
| 小籠包(2個より) | 1個 ¥320 |
| 焼売(3個入り) | ¥620 |
| 餃子 | ¥870 |
| 胡麻団子(2個より) | 1個 ¥300 |
| 杏仁豆腐 | ¥460 |
| 南瓜アイス | ¥870 |

表示価格は消費税及びサービス料が含まれております。
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます
写真はすべてイメージです。

中国料理 白楽天

秋のおすすめメニュー

さつまいもと豚肉の細切り炒め ¥1,700

さつまいも入り春巻(2本より) 1本 ¥250

東京軍鶏肉の塩そば ¥1,800

東京軍鶏と野菜の炒め ¥3,000

ふかひれ汁そば ¥2,100

ふかひれあんかけ焼きそば ¥2,100



▲東京軍鶏肉の塩そば



▲東京軍鶏と野菜の炒め



イメージ

お子様セット

鶏肉の唐揚げ / 春巻
ケチャップ玉子炒飯 / とうもろこしのスープ
桃まんじゅう / フルーツ入り杏仁豆腐
オレンジジュース

¥1,600

表示価格は消費税及びサービス料が含まれております。
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます
写真はすべてイメージです。