

KARIN CHINESE RESTAURANT 中国料理 花梨

SAMPLE MENU

メニュー 例

Special Three Sorts of Appetizer 三種前菜盛り合わせ	¥ 4,000
Shredded Chicken with Sesame Sauce 蒸し鶏の細切り胡麻ソースがけ	¥ 4,200
Shark Fin Soup with Seafood 海の幸入りふかひれのスープ	¥ 2,400
Fried Fish with Special Chinese Sauce 魚の切り身揚げ“ユーリンソース”	¥ 2,800
Stir-fried Prawn in Chili Sauce with Cashew Nuts カシューナッツと海老のクンポーソース炒め	¥ 3,500
Stir-fried Beef and Vegetable with Oyster Sauce 牛肉と季節野菜のカキソース炒め	¥ 3,200
Sweet and Sour Pork 酢豚	¥ 2,200
Bean Curd Szechuan Style マーボ豆腐	¥ 2,200
Pan-fried Noodle with Meat and Vegetables 五目入り焼きそば	¥ 1,500
Fried Rice with Crab Meat and Lettuce 蟹とレタスの炒飯	¥ 1,500

KARIN CHINESE RESTAURANT

中国料理 花梨

Lunch Course

ランチコース 例

Karin Lunch ¥3,500

花梨ランチ

- Seafood Salad Appetizer ●Soup of the Day
- Sautéed Seafood and Vegetables ●Fish with Sweet and Sour Sauce
- Chinese Congee with Dried Scallops and Vegetable
- Dessert

- 海の幸入りサラダ前菜 ●本日のスープ
- 海の幸と野菜の炒め ●鶏肉のアーモンドスライス揚げ
- 干貝柱と野菜入りの中国粥 ●杏仁豆腐

Special Lunch ¥5,500

松茸・松阪牛ランチ

- Assorted Appetizer ●Deep-Fried Food with MATSUTAKE Mushroom
- Scallops and Shrimp Stir-fry with Flying Fish Roe
- Shark-fin Soup with Seafood ●Parboiled MATSUSAKA Beef
- Fish with Sweet and Sour Sauce ●Congee with Lettuce and Shrimp Dumpling
- Assorted Desserts

- 盛り合わせ前菜 ●松茸入り揚げ物
- ホタテと海老の飛び子炒め ●海の幸入りふかひれのスープ
- 松阪牛の湯引き ●魚の甘酢ソース
- レタスと海老団子入りお粥 ●デザート盛り合わせ

Dinner Course ディナーコース 例

Jasmin ¥7,500 茉莉

- Assorted Appetizer ●Parboiled Mushroom and Scallop
 - Fish Soup with Dried Scallops ●Shrimp Toast
 - Stir-fried Beef Ribs with Black Pepper
 - Hairy-Melon topped with thick starchy sauce with Crab Meat
 - Mixed flavored Stir-fried Rice ●Assorted Desserts
-
- 盛り合わせ前菜 ●ホタテ貝の湯引き
 - 干貝柱と魚肉入りスープ ●海老のすり身のせ揚げトースト
 - 牛カルビの黒胡椒炒め ●野菜の蟹肉餡かけ
 - 五目炒飯 ●デザート of 盛り合わせ

Lotus ¥10,000 蓮花

- Assorted Appetizer ●Beijing Duck ●Shark-fin Soup with Fish and Dried Scallops
 - Simmered Whole Abalone ●Bean Curd Skin Rolls
 - Fish with Sweet and Sour Sauce ●Rice Noodle ●Assorted Desserts
-
- 盛り合わせ前菜 ●北京ダック ●干貝柱と魚肉入りふかひれのスープ
 - 鮑の姿煮“オイスターソース” ●五目湯葉巻き
 - ハタの甘酢ソース ●焼きビーフン ●デザート of 盛り合わせ