

# お昼の点心

## Ten-shin Lunch

午餐点心

¥5,500

### 前 菜 Appetizer 前菜

青菜と薄揚げ煮浸し 削りかまぼこ  
*Boiled green vegetable with sliced fish cake*

汲み湯葉豆腐 山葵 ベつ甲餡  
*Tofu with thick sauce*

ブルーベリーとクリームチーズのディップ クラッカー  
*Blueberry flavored cream cheese dip with cracker*

### メイン Main dish(Assorted) 时令小菜

海藻麺 トマト 生姜酢  
*Seaweed noodles with tasted vinegar*

蒸し鶏と隠元椎茸 胡麻和え 紅蓼  
*Steamed chicken, green bean and shiitake mushroom dressed with tofu*

白身魚の南蛮漬け 彩り野菜 チャービル  
*Deep-fried white fish with vinegared soysauce*

厚焼玉子 鱒の助西京焼 レモンテリーヌ 合鴨燻製 丸十蜜煮  
*Japanese omelette, Grilled king salmon with miso, Lemon terrine, Simmered duck, Simmered sweet potato*

さつま揚げ 蓮根挟み揚げ 枝豆とチーズの鏡野揚げ  
*Deep-fried fish cake, Deep-fried lotus root, Deep-fried soybean and cheese ball*

### 温 菜 Warm dish 热菜

うぐいす餃頭衣揚げ 柚子胡椒餡 かもじ 葱  
*Deep-fried green bean dumpling with "YUZU" citron and pepper sauce*

### 食 事 Rice 主食

有馬じゃこと新生姜の炊き込み 香の物 赤だし  
*Cooked rice with simmered young sardines and Japanese pepper, Japanese pickles, Miso soup*

### デザート Dessert 甜点

チョイス(3種類より)  
*Please choose one from 3 kinds*

2026.5

\*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

\*Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。

\*仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 \* Menu items or products may change.

\*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

\*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.