

玻璃快餐

Bow Lee クイックランチメニュー

2018 Jan.

A. 主廚推介快餐碟 ¥1,500

シェフお薦め 週替わりランチセット (尚、料理内容はサービススタッフにお尋ねください)
Chef's Recommend Lunch Set

B. 牛筋麻婆豆腐碟 ¥1,500

柔らかく煮込んだ牛スジ入り 四川風麻婆豆腐セット
Szechwan-style Braised Beef Muscle and Bean Curd

C. 海鮮蔬菜燴湯麵 ¥1,850

ズワイ蟹や海老 帆立貝 アオリ烏賊 アサリ入り あんかけスープヌードル
Soup Noodles with Assorted Seafood and Vegetables

D. 飛魚子海鮮炒飯 ¥1,850

タラバ蟹など海鮮たっぷり ジャスミンライスのレタスチャーハン
Fried Jasmine Rice with Assorted Seafood and Lettuce

E. 白灼牛肉涼拌麵 ¥1,850

牛リブロース肉の冷製しゃぶしゃぶのせ 醤油風味のゴボウ冷やし麵
Chilled Burdock Root Noodles with Poached Sliced Beef Rib Loin

A. B. は、スープ・サラダ・白飯付き

C. D. E. は、前菜・サラダ付き

「本日の蒸し餃子二種」 ¥500

「本日の健康クリアスープ」 ¥500

「各種チャイニーズデザート」 ¥500

Traditional Lunch Course Menu

玻璃傳統午餐

Bow Lee トラディショナルランチコースメニュー

Ruri

瑠璃

¥3,800

美麗開心三拼盤

お楽しみオードブルセレクション 三点盛り

Chef's Selected Appetizers

是日精選三蒸餃

本日の蒸し餃子三種 自家製豆板醬を添えて

Today's Three Kinds of Steamed Dumplings

玻璃招牌主菜碟

シェフお薦め 本日のメインディッシュお肉料理

尚、料理内容はサービススタッフにお尋ねください

Chef's Recommended Today's Meat Dish

海鮮蔬菜燴湯麵

海鮮と野菜入り あんかけスープヌードル

Soup Noodles with Assorted Seafood and Vegetables

可以自己選甜品

お好みのデザートを一品お選びください

Please Choose Your Favorite Dessert

シンプル杏仁豆腐 甘いミックスベリーソース

タピオカ入りマンゴークリームとココナッツムース

オリジナル塩杏仁アイスとフレッシュフルーツシロップゼリー

Premium Lunch Course Menu

玻璃至尊午餐

Bow Lee プレミアムランチコースメニュー

Jyuou

珠璣

¥6,800

美麗開心四拼盤

お楽しみオードブルセレクション 四点盛り

Chef's Selected Appetizers

是日精選四蒸餃

本日の蒸し餃子四種 自家製豆板醬を添えて

Today's Four Kinds of Steamed Dumplings

濃雞金湯燴鯊翅

ふかひれの煮込み 濃厚なチキンコラーゲンソースと共に

Braised Shark's Fin with Chicken Thick Sauce

玻璃招牌主菜碟

シェフお薦め 本日のメインディッシュ お肉料理

尚、料理内容はサービススタッフにお尋ねください

Chef's Recommended Today's Main Dish

飛魚子海鮮炒飯

タラバ蟹など海鮮たっぷり ジャスミンライスのレタスチャーハン

Fried Jasmine Rice with Assorted Seafood and Lettuce

主廚推介三甜寶

チャイニーズデザートプレート アンサンブル

Three Types of Chinese Dessert on a Plate