## LUNCH

星期菜

西中洲

#### WEEKDAY LUNCH

平日ランチセット



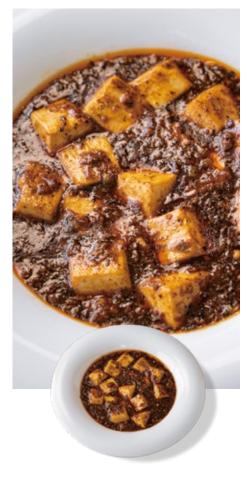
大海老のチリソース 1,200円

身が引き締まった、 ぷりぷりの大海老を3尾使用。 ピリ辛なチリソースは ごはんとの相性バッチリ。



糸島豚の黒酢肉団子 1,100円

ボリュームたっぷりの肉団子は、 粗く挽いたお肉の食感がたまらない。 玉ねぎの甘味と、黒酢ソースの 程よい酸味が絶妙にマッチ。



星期菜特製 麻婆豆腐 1,000円

唐辛子と山椒のスパイシーさが 食欲をそそる、大人気の一品。 そのまま食べても、 ごはんにかけても。



全てのメニューに、 ごはん、スープ、サラダが付きます。

\*ごはんはおかわりできます。

### Noodle

麺



平日は ミニごはん付

> 白葱とチャーシューの スープそば

900円



平日は ニごはん付

> 香酢と黑胡椒の ピリ辛とろみそば (酸辣湯麺) **950**円



半日は こごはん付

> 星期菜 担々麺 950円

#### LUNCH SET

ランチ限定 セットメニュー

汁なし担々麺 950円星期菜 麻辣担々麺(辛め) 1,050円

| 白ごはん ——— 150円    |
|------------------|
| 肉そぼろごはん $-250$ 円 |
| 麺大盛り(2玉) — 200円  |
| ミニサラダ ―― 200円    |

| チャーシュー入り饅頭 ―― | 1個 | 150円  |
|---------------|----|-------|
| 糸島豚焼売 ————    | 1個 | 150円  |
| 海老入り焼売 ――――   | 1個 | 200 円 |
| 小籠包————       | 1個 | 200円  |
| 上海蟹味噌入り小籠包 ―― | 1個 | 250 円 |
| 海老蒸し餃子 ――――   | 1個 | 250 円 |

| 本日の春巻き ―― | 1個 | 250 円 |
|-----------|----|-------|
| 胡麻団子 ———  | 1個 | 150円  |
| 本日のデザート ― |    | 200円  |

#### NOODLE

麺



白ごはん付

糸島翡翠ニラそば 1,050円

糸島産の材料で作られています。

【またいちの塩】 ミツル醤油 】 ニラ 】 糸島豚 】

焼きあごダシと香味油を使用することでスープにコクと香りを加え、糸島産の フレッシュなニラをふんだんに使用し、ブラックペッパーと一味唐辛子でアクセント。 ニラは、B-カロテンの含有量が高く、疲労回復や健康増進にも効果があるとされています。

#### LUNCH SET

ランチ限定 セットメニュー

| 白ごはん ――    | -150円   |
|------------|---------|
| 肉そぼろごはん -  | -250 円  |
| 麺大盛り(2玉) - | - 200 円 |
| ミニサラダ ――   | - 200 ⊞ |

| チャーシュー入り饅頭 ―― | 1個 | 150円 |
|---------------|----|------|
| 糸島豚焼売 ————    | 1個 | 150円 |
| 海老入り焼売 ――――   | 1個 | 200円 |
| 小籠包 ————      | 1個 | 200円 |
| 上海蟹味噌入り小籠包 ―― | 1個 | 250円 |
| 海老蒸し餃子 ――――   | 1個 | 250円 |

| 本日の春巻き ―― | 1 | 個 | 250円 |
|-----------|---|---|------|
| 胡麻団子 ———  | 1 | 個 | 150円 |
| 本日のデザート ― |   |   | 200円 |

#### DIM SUM LUNCH

飲茶ランチ





- 季節の前菜 蒸し点心三種
- 焼き・揚げ点心盛り合わせ 本日の一品
- ●季節のお粥 ●香港風茶棚デザート
- +300円 季節のお粥を下記どちらかに変更。
  - ─ 白葱とチャーシューのスープそば─ 星期菜坦々麺

+600円 北京ダックの蒸しパン包みを追加。

- \*仕入れ状況により内容が変更する場合がございます。
- \*お料理の写真は全てイメージです。

### LUNCH COURSE

ランチコース



香港の"今"を表現する革新のシノワ。 西中洲のアメージングプレイス 「SHIP'S GARDEN/ 水上公園」で 味わう麺 & シノワズリ。 天神・西中洲「SHIP'S GARDEN/ 水上公園2F」に誕生する 広東料理をベースにしたフュージョン・シノワ。 カジュアルな麺料理と、フレンチのサービスでいただく 「シノワズリ」スタイルの中国料理。

# 旺角

MONG KOK ウォッココース

お一人様 3,850円

# 尖沙沙

TSIM SHA チムサコース

前菜盛り合わせ スープ 北京ダック 点心 海鮮料理 麺またはご飯 デザート 九龍

KOW LOON

前菜の盛り合わせ フカヒレスープ 北京ダック 長浜市場直送 海鮮料理 料理長厳選 肉料理 本日の麺またはご飯 デザート 中華小菓子 中国茶

お一人様 5,500円

中華小菓子

中国茶

お一人様 9,000円



#### 「星期菜」

星期(一週間)、菜(食事)。 いつ食べても飽きない料理、との想いで命名。 毎日食べたくなるような料理へと これからも進化し続けます。