

LUNCH

星期菜

西中洲

DIM SUM LUNCH

飲茶ランチ



豊

飲茶ランチ 2,600円

- 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。

価格は税込表記です。

LUNCH COURSE

ランチコース



旺角

MONG KOK

ウォックコース

お一人様 3,850円

前菜の盛り合わせ
スープ
点心
海鮮料理
肉料理
麺またはご飯
デザート
中華小菓子
中国茶

尖沙

TSIM SHA

チムサコース

お一人様 5,500円

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
中華小菓子
中国茶

価格は税込表記です。

APPETIZER

前菜



本日の前菜盛り合わせ ————— (1名様分) 1,400円

博多地鶏の蒸し鶏 辛味ゴマソース ————— 1,200円

博多地鶏のよだれ鶏 ————— 1,200円

有明クラゲの冷製 ————— 1,400円

糸島豚の自家製釜焼きチャーシュー ————— 1,400円

糸島産 採れたて野菜と海の幸のサラダ ————— 1,600円

長浜市場直送 本日の鮮魚の広東式カルパッチョ — 1,800円

自家製釜焼き北京ダック ————— 1/4羽(4枚) 4,000円

半羽(8枚) 7,200円

1羽(16枚) 12,800円

追加クレープ(1枚) 250円

SOUP & DIM SUM

スープ & 点心



ふかひれ姿の煮込み ————— 大 (2~3名様分) 20,000円
小 (1名様分) 10,000円

ふかひれ姿の蟹味噌煮込み ————— 大 (2~3名様分) 22,000円
小 (1名様分) 12,000円

ふかひれスープ ————— 1杯 1,800円

蟹味噌入りふかひれスープ ————— 1杯 2,200円

チャーシュー入り饅頭 ————— 2個 500円

糸島豚焼売 ————— 2個 500円

小籠包 ————— 2個 500円

海老入り焼売 ————— 2個 600円

上海蟹味噌入り小籠包 ————— 2個 700円

海老蒸し餃子 ————— 2個 700円

本日の春巻き ————— 2本 700円

価格は税込表記です。

MAIN DISH

メインディッシュ



陳麻婆豆腐	1,200円
季節野菜の強火炒め	1,500円
博多地鶏の香り揚げ 葱香味ソース	1,600円
博多地鶏とピーナッツの唐辛子炒め	1,600円
広東式 蟹オムレット	1,800円
糸島豚のミルフィーユ黒酢酢豚	1,800円
海の幸と糸島野菜のスパイスパウダー炒め	1,900円
大海老のチリソース煮込み	1,900円
大海老のマヨネーズソース 糸島産ハーブサラダ添え	1,900円
海の幸入り白麻婆豆腐	2,000円
大海老と帆立貝柱の香港 XO醬炒め	2,600円
牛ヒレ肉と糸島野菜の黒胡椒炒め	2,800円

NOODLE & RICE

麺料理 & 飯料理



白葱と自家製釜焼きチャーシューのスープそば	——	1,100円
黒酢と黒胡椒のピリ辛とろみそば(酸辣湯麺)	———	1,100円
星期菜 坦々麺	—————	1,100円
星期菜 麻辣坦々麺	—————	1,200円
糸島翡翠ニラそば	—————	1,300円
香港式まぜ焼きそば	—————	1,400円
海老と糸島野菜の餡かけ焼きそば	—————	1,600円
自家製釜焼きチャーシュー炒飯	—————	1,300円
ズワイ蟹入り XO 醬炒飯	—————	1,600円
福建式五目餡かけ炒飯	—————	2,000円
海老、帆立貝柱と糸島野菜の餡かけおこげ	———	2,200円

価格は税込表記です。

DESSERT

デザート

杏仁豆腐	600円
マンゴープリン	600円
ココナッツミルク	600円
ゴマ団子	2個 400円
エッグタルト	2個 500円