MAIN LUNCH
1800

SALAD
オーガニックケールサラダ
Organic Kale Salad

DIM SUM
干し貝柱と豚肉の焼売
Steamed Pork Shumai with Premium Dried Scallop

担々麺 2.0
Dan Dan Noodle

スパイシー麻婆豆腐 ＋ 白ごはん
Spicy Mapo Tofu with Rice

牛骨のフォー
Pho bo

五目炒飯 ＋ スープ
Mixed Fried Rice and Soup

グリーンカレー
Green Curry

上記から1つお選びください

コンダーティー/ コーヒー
Conder Tea/Coffee

SET CHOICE ※ハーフサイズでご用意します

担々麺2.0 Dan Dan Noodle	500	麻婆豆腐 Spicy Mapo Tofu	500
		五目炒飯 Mixed Fried Rice and Soup	500

CONDER COURSE
3500

AMUSE
錦爽鶏のよだれ鶏
Sichuan-style “Mouthwatering Chicken” with Kinsou Chicken

DIM SUM
愛知県一色産　うなぎの春巻き
Eel Spring Roll

SOUP
玉蜀黍の金華豚の冷製スープ
Chilled Sweet Corn Soup with Jinhua Ham

MAIN
愛知県産三河赤鶏の油淋鶏
Crispy Chicken with Scallion & Vinegar Dressing

NOODLE/RICE
下記からお好きな方どちらかお選びください

担々麺 2.0
Dan Dan Noodle

スパイシー麻婆豆腐
白ごはん
Spicy Mapo Tofu with Rice

DESSERT
下記「DESSERT」のから1つお選びください
※パフェのみ+1000

コンダーティー/ コーヒー
Conder Tea/Coffee

LUNCH MODERN CHINESE
8000
（数量限定）

APPETIZER
錦爽鶏のよだれ鶏
Sichuan-style “Mouthwatering Chicken” with Kinsou Chicken

HOT APPERTIZER
北京ダック
Peking duck

SOUP
玉蜀黍と金華ハムの冷製スープ
Chilled Sweet Corn Soup with Jinhua Ham

DIMSUM
厳選点心2種盛り合わせ
Chef’s Selection of Two Dim Sum Items

FISH
大海老のチリソース炒め
Stir-Froed Shrimp with Chilli Sauce

MEAT
近江牛脛肉の広東風煮込み
Stew Omi Shank Meat Cantonese Style

RICE
紅ズワイ蟹とXO醤の炒飯
Golden Fried Rice with Red Snow Crab and XO Sauce

DESSERT
宮崎県産マンゴーとココナッツのソルベ
Miyazaki Mango with Coconut Sorbet

コンダーティー/ コーヒー
Conder Tea/Coffee

DESSERT

杏仁豆腐 Chinese Almond Tofu	500
モーモーチャーチャー Bubur Cha Cha	500
静岡県産マスクメロンのショートケーキ Melon Shortcake with Chantilly Cream	1000
バスクチーズケーキ Basque Cheese Cake	900
THE コンダーパフェ(+1000) ～宮崎県産マンゴー～ The Conder Parfait	2000
鉄観音のアイス Tieguanyin Ice Cream	700

※表記価格は税金を含んでおります。別途サービス料10%いただいております。　※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。