

菜 餚

C U I S I N E

主餐

MAIN LUNCH

1,800

—— 前菜 ——

有機羽衣甘藍沙拉

オーガニックケールサラダ

Organic Kale Salad

—— 點心 ——

干貝柱豬肉燒賣

干し貝柱と豚肉の焼売

Steamed Pork Shumai with Premium Dried Scallop

—— 麵飯類 ——

5つの中からお選びください

1

擔擔麵

担々麵 2.0

Dan Dan Noodle

2

什錦炒飯＋湯品

五目炒飯＋スープ

Mixed Fried Rice and Soup

3

香辣麻婆豆腐＋白飯

スパイシー麻婆豆腐＋ご飯

Spicy Mapo Tofu with Rice

4

泰北咖哩雞湯麵

牛骨のフォー

Pho bo

5

打拋豬飯

スースーチャイヨーのグリーンカレー

Green Cury

—— 飲品 ——

Conder紅茶/咖啡

コンダーティー/コーヒー

Original Conder Tea / Coffee

甜點

DESSERT

杏仁豆腐

500

杏仁豆腐

Chinese Almond Tofu

摩摩喳喳

500

モーモーチャーチャー

Bubur Cha Cha

哈密瓜鮮奶油蛋糕

900

静岡県産マスクメロンのショートケーキ

Shizuoka Musk Melon Shortcake

巴斯克起司蛋糕

900

バスクチーズケーキ

Basque Cheese Cake

Conder芭菲

2,000

THEコンダーパフェ〜長野県産シャインマスカット〜

The Conder Parfit

鐵觀音冰淇淋

700

鉄観音アイス

Tieguanyin Ice Cream

Conder 套餐

CONDER COURSE

3,500

— 前菜 —

錦爽雞口水雞

錦爽鶏のよだれ鶏

"Sichuan-Style" "Mouthwatering Chicken" "with Kinsou Chicken"

— 點心 —

愛知県一色産鰻魚春巻

愛知県一色産 うなぎの春巻き

Eel Spring Roll

— 湯品 —

玉米與金華豬冷湯

玉蜀黍と金華豚の冷製スープ

Chilled Sweet Corn Soup with Jinhua Ham

— 熱炒 主菜類 —

愛知県産三河赤雞油淋雞

愛知県産三河赤鶏の油淋鶏

Crispy Chicken with Scallion & Vineger Dressing

— 麵飯類 —

2つの中からお選びください

1

擔擔麵

担々麵2.0

Dan Dan Noodle

2

香辣麻婆豆腐

スパイシー麻婆豆腐 白ごはん

Spicy Mapo Tofu with Rice

— 甜點 —

6つの中からお選びください

1

杏仁豆腐

杏仁豆腐

Chinese Almond Tofu

2

摩摩喳喳

モーモーチャーチャー

Bubur Cha Cha

3

哈密瓜鮮奶油蛋糕

静岡県産マスクメロンのショートケーキ

Shizuoka Musk Melon Short Cake

4

巴斯克起司蛋糕

バスクチーズケーキ

Basque Cheese Cake

5

Conder 芭菲

THE コンダーパフェ〜長野県産シャインマスカット〜

The Conder Parfit

+1,000

6

鐵觀音冰淇淋

鐵觀音アイス

Tieguanyin Ice Cream

— 飲品 —

Conder 紅茶/咖啡

コンダーティー/コーヒー

Original Conder Tea /Coffee

※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。総額の税抜き金額に対して10%のサービス料を頂戴しています。
Please inform our staff if you have any food allergy. We kindly ask for a 10% service charge on the total amount before tax.

現代中式套餐

MODERN CHINESE COURSE

8,800

—— 前菜 ——

錦爽雞口水雞

錦爽鶏のよだれ鶏

"Sichuan-Style" "Mouthwatering Chicken" "with Kinsou Chicken"

—— 點心 ——

北京烤鴨

北京ダック

Peking Duck

—— 湯品 ——

金華火腿玉米冷湯

玉蜀黍と金華ハムの冷製スープ

Chilled Corn Soup with Jinhua Ham

—— 熱炒 主菜類 ——

精選雙拼點心

厳選点心 2 種盛り合わせ

Chef's Selection of Two Dim Sum Items

大蝦辣炒佐中式辣醬

大海老のチリソース炒め

Stir-fried King Prawns in Chili Sauce

廣東風燉煮近江牛膝肉

近江牛脛肉の広東風煮込み

Stew Omi Shank Meat Cantonese Style

—— 麵飯類 ——

紅雪蟹XO醬黃金炒飯

紅ズワイ蟹とXOの黄金炒飯

Golden Fried Rice with Red Snow Crab and XO Sauce

—— 甜點 ——

宮崎芒果與椰香雪酪

宮崎県産マンゴーとココナッツのソルベ

Miyazaki Mango with Sorbet

※食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。総額の税抜き金額に対して10%のサービス料を頂戴しています。
Please inform our staff if you have any food allergy. We kindly ask for a 10% service charge on the total amount before tax.