

# 主餐

MAIN LUNCH

1,800

コースと一緒に中国茶を+300円でお楽しみいただけます。中国茶はP6の茶饮5種類の中からお選びください。

— 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

— 湯品 —

櫻花虾大苞萱草白汤

桜海老とうるいの白湯

Sakura Shrimp and Urui Soup with Creamy Broth

— 麵飯類 —

4つの中からお選びください

1

擔擔麵

担担麵2.0

Dan Dan Noodle

(大盛り +500円)

2

香辣麻婆豆腐+白飯

麻婆豆腐+白ごはん

Spicy Mapo Tofu with Rice

3

什錦炒飯

五目炒飯

Assorted Fried Rice

4

紅松葉蟹天津炒飯

紅ずわい蟹の天津炒飯

Red Snow Crab Omelet over Fried Rice

— 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

草莓起司泰琳

900

苺のチーズテリーヌ

Strawberry Cheese Terrine

鐵觀音布丁

900

鉄観音プリン

Tieguanyin pudding

Conder芭菲

2,400

THEコンダーパフェ〜愛知県産白いちご〜

The Conder Parfit

Conder冰淇淋

700

コンダーアイス

The Conder Ice Cream

# Conder 套餐

CONDER COURSE

3,500

— 前菜 —

鯛鱼卡尔帕乔

鯛のカルパッチョ バイマックル

Sea Bream Carpaccio

— 湯品 —

櫻花虾大苞萱草白汤

桜海老とuringの白湯

Sakura Shrimp and Urui Soup with Creamy Broth

— 熱炒 主菜類 —

油淋鸡

油淋鶏

Fried Chicken with Scallion Soy Sauce

— 麵飯類 —

3つの中からお選びください

1

香辣麻婆豆腐+白飯

麻婆豆腐+白ごはん

Spicy Mapo Tofu with Rice

2

什錦炒飯

五目炒飯

Assorted Fried Rice

3

擔擔麵2.0

担々麵2.0

Dandan Noodles 2.0

— 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

草莓起司泰琳

苺のチーズテリーヌ

Strawberry Cheese Terrine

4

鐵觀音布丁

鐵觀音プリン

Tieguanyin pudding

5

Conder 芭菲

THEコンダーパフェ〜愛知県産白いちご〜

The Conder Parfit

+1,000

6

Conder 冰淇淋

コンダーアイス

The Conder 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 —

前菜拼盘

前菜盛り合わせ  
Assorted Appetizers

— 點心 —

鰻魚春捲

鰻の春巻き  
Eel Spring Roll

— 湯品 —

櫻花蝦大苞萱草白湯

桜海老とうるいの白湯  
Sakura Shrimp and Urui Soup with Creamy Broth

— 點心 —

2款精选点心拼盘

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

— 熱炒 主菜類 —

大蝦辣椒醬炒

大海老のチリソース炒め  
Stir-fried King Prawn with Chili Sauce

近江牛牛腱广式红烧

近江牛脛肉の広東風煮込み 春野菜のリゾット  
Cantonese-style Braised Omi Beef Shank

— 麵飯類 —

擔擔麵2.0

担担麵2.0  
Dan Dan Noodles 2.0

— 甜點 —

不知火柑橘果凍配荔枝雪葩

デコポンと柑橘ジュレ ライチシャーベット  
Dekopon and Citrus Gelee with Lychee 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.