

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 —

鯛魚鍋巴清湯

鯛とおこげの清湯スープ

Sea Bream and Crispy Rice in Clear Soup

— 麵飯類 —

4つの中からお選びください

1

擔擔麵

担々麵 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

海南雞飯

海南チキンライス

Hainanese Chicken 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

莓のチーズテリーヌ

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 —

冬鰯魚配榨菜醬卡帕奇歐

寒ブリと搾菜醬のカルパッチョ
Winter Yellowtail Carpaccio with Zha Cai Sauce

— 湯品 —

鯛魚鍋巴清湯

鯛とおこげの清湯スープ
Sea Bream and Crispy Rice in Clear Soup

— 熱炒 主菜類 —

豆豉炒三河赤鸡

三河赤鶏 豆豉炒め
Stir-fried Mikawa Aka-dori Chicken with Black Bean 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

莓のチーズテリーヌ
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 —

冬鰺魚配榨菜醬卡帕奇歐

寒ブリと搾菜醬のカルパッチョ
Winter Yellowtail Carpaccio with Zha Cai Sauce

— 點心 —

鰻魚春捲

鰻の春巻き
Eel Spring Roll

— 湯品 —

鯛魚鍋巴清湯

鯛とおこげの清湯スープ
Sea Bream and Crispy Rice in Clear Soup

— 點心 —

2款精選點心拼盤

嚴選點心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

OR

大蝦佐蛋黃醬

大海老のマヨネーズ和え
King Prawn with Creamy Mayonnaise

廣東風燉煮近江牛膝肉

近江牛脛肉の廣東風煮込み 百合根のグラチネ
Stew Omi Shank Meat Cantonese Style ~Gratine of lily bulb~

— 麵飯類 —

銀魚苔條炒飯

しらすと青さの炒飯
Fried Rice with Whitebait and Sea Lettuce

— 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.