

フィリーのコース
珠彩 しゅさい

お一人様 ￥3,900



おすすめ前菜盛り合わせ

東北牧場野菜入りフカヒレスープ

東北牧場野菜や野草で作る
点心2種

ブランド卵入り小海老のチリソース

東北牧場野菜と
旬のフルーツ入り黒酢豚

ブランド卵の野菜炒飯
又は
ブランド卵のあんかけ焼きそば

本日のデザート

フィリーのコース
吉珠 きちじゅ

お一人様 ￥5,500



秋の4種前菜盛り合わせ

フカヒレ入り
東北牧場パンプキンスープ

東北牧場野菜と海老と銀杏の炒め
柚子の香り

東北牧場のコリンキー餅

東北牧場秋野菜と
豚ヒレ肉の香り炒め

東北牧場野菜とトビッコ入り鮭炒飯
又は
お粥 葱醤油と食べるラー油と共に

チャイニーズ仙草コーヒーゼリー
クマザサソース掛け

中国料理 Filly

Lunch Menu 11:30 ~ 14:30



ランチ限定
おすすめ

フィリー 特選セット Filly special set

¥3,520(税込)

本格中華を心ゆくまでお召し上がり頂ける贅沢なセットです。

- | | | | |
|--|-------------------|--|---------------------------------|
| ・ おすすめ前菜盛り合わせ
Chef's recommended appetizers | ・ スープ
Soup | ・ 点心2種
Dim sum | ・ エビのチリソース
Prawn chili sauce |
| ・ 牛肉のオイスターソース炒め
Oyster sauce pan fried beef | または
or | フィリー特製酢豚
Filly special sweet and sour pork | |
| ・ 炒飯
Fried rice | ・ デザート
Dessert | ・ ドリンク (コーヒー / 紅茶 / 野草茶 よりお選びください)
Drink (coffee / Tea / Wild Herb Tea) | |

メイン料理を下記よりお選びください

¥1,760(税込)

◆ 週替わりランチ

Chef's recommendation weekly lunch

※詳細はスタッフにお訪ねください。
Please ask the staff for details.

◆ フィリー特製酢豚 プラムの香り

Filly special sweet and sour pork ~perfume of plums~

柔らかく煮た豚バラ肉をカリッと香ばしく揚げ、直営農場・東北牧場の山ぶどうを使用した特製黒酢ソースで仕上げました。

ライス付
With rice



◆ 海老と季節野菜のチリソース

Shrimp and seasonal vegetables chili sause

海老のプリプリとした食感を季節野菜と共に、特製チリソースでお楽しみ下さい。

ライス付
With rice



◆ 牛肉と季節野菜のオイスターソース炒め

Beef and seasonal vegetables pan fried oyster sauce

牛肉と季節野菜、オイスターソースを香り良く炒めた、食欲をそそる一品です。

ライス付
With rice



◆ 海老と季節野菜の炒め

Shrimp and seasonal vegetables pan fried

香り良く炒めたプリプリの海老と季節野菜を、塩味でお楽しみください。

ライス付
With rice



¥1,750(税込)



東北牧場の野草粥

Porridge with
Tohoku Bokujo wild herbs

完全無農薬の環境で自生する野草を使ったお粥です。野草は季節によって変わります。

¥1,650(税込)



鶏もも肉の 薬味ソース

Fried Chicken with
Minced Vegetable Sauce

外はカリッと、中はジューシーに揚げた若鶏を、特製の甘辛醤油だれで。

ライス付
With rice

ランチメニューは下記がセットになっております

・東北牧場を楽しむ前菜 ・スープ（お代わり可） ・漬物

・ドリンク
| コーヒー（Hot or Ice）
| 紅茶（Hot or Ice）
| 野草茶（Hot）

■ Lunch Set

Includes: Appetizer, Soup (Refills available), Pickles, and a Drink



¥1,540(税込)

大盛り + ¥220(税込)

◆ 五目焼きそば

※かた焼きそばもできます。

Seefood and veg mixed pan fried noodles

香ばしく焼き上げた麺に、具だくさんの熱々あんが絡む、醤油味の五目焼きそば。ひと口ごとに豊かな旨味が広がります。



◆ 五目汁そば

Seefood and veg mixed with soup noodles

人気の五目焼きそばの具材を醤油味のストレート麺で、具材と麺が餡で良く絡む、最後のスープまで飽きの来ない一品です。



◆ 担々麺

Dandan spicy noodles

白胡麻をふんだんに使用した濃厚スープは、高菜や干しエビ・豚肉を炒めた具や麺と良く絡み、胡麻とスパイシーな香りが広がります。



◆ 五目炒飯

Mixed gomoku fried rice

海老や蟹・叉焼・椎茸・葱を、東北牧場のブランド卵で香り良く炒めました。しっとり、パラパラとした食感をお楽しみください。



¥1,430(税込)

◆ 麻婆豆腐（黒・白・赤） Mabo tofu (Black / White / Red)

ライス付
With rice

おすすめ

黒麻婆豆腐

ピーシャントウバンジャン シャンラージャン
四川豆板醤・ピー梁豆板醤・香辣醤と刺激的な青山椒、自家製ラー油で仕上げたホテルコンチネンタル府中特製黒麻婆豆腐。

白麻婆豆腐

四川料理の味を支える塩を感じる白麻婆豆腐。

赤麻婆豆腐

新感覚な洋風麻婆豆腐。3種類の中では一番辛い逸品。



お得な
ランチデザート

各 ¥220(税込)



杏仁豆腐
東北牧場の柿ピューレ掛け



たんぼぼ入り
ライチ紅茶ゼリー



クマザサ入り
仙草ゼリー

点心 Dim Sum



野草餃子 (3個) ￥495 (税込)
Dumpling (3 pieces) 追加1個 ￥165 (税込)
東北牧場の野草入りの皮で 餡を包みました。

自家製焼売 (3個) ￥495 (税込)
Homemade shumai (3 pieces) 追加1個 ￥165 (税込)
貝柱たっぷりの自家製シューマイです。

海老蒸し餃子 (2個) ￥330 (税込)
Shrimp steamed dumplings 追加1個 ￥165 (税込)
(2 pieces)

春巻き (2本) ￥440 (税込)
Spring Roll (2 pieces) 追加1個 ￥220 (税込)

小籠包 (2個) ￥440 (税込)
Xiaolongbao (2 pieces) 追加1個 ￥220 (税込)



東京メンマ入り餃子 (3個) ￥495 (税込)
Tokyo Bamboo shoots Dumpling (3 pieces) 追加1個 ￥165 (税込)
メンマは収穫から加工まで、すべて私たちの手で行っています

東京メンマ焼売 (3個) ￥495 (税込)
Tokyo Bamboo shoots Shumai (3 pieces) 追加1個 ￥165 (税込)

海老のすり身 ￥660 (税込)
パン包み揚げ (4個) 追加1個 ￥165 (税込)
Deep-fried shrimp paste wrapped in bread

大根餅 (2個) ￥330 (税込)
Radish rice cake (2 pieces) 追加1個 ￥165 (税込)

胡麻団子 (2個) ￥440 (税込)
Sesame dumpling (2 pieces) 追加1個 ￥220 (税込)

ランチドリンク Lunch Set Drink

アルコール Alcohol	
グラスビール Glass beer	￥440 (税込)
グラス赤ワイン Red Wine (Glass)	￥440 (税込)
グラス白ワイン White Wine (Glass)	￥440 (税込)
グラススパークリングワイン Sparkling Wine (Glass)	￥600 (税込)

ノンアルコール Non-Alcohol	
スパークリングワイン Sparkling Wine (Glass)	￥440 (税込)
レモンサワー Lemon Sour	￥440 (税込)
グラス赤ワイン Red Wine (Glass)	￥440 (税込)
グラス白ワイン White Wine (Glass)	￥440 (税込)