ORIENTAL GARDEN TOKYO
竹游林

LUNCH MENU

Please select from the menu
メニューよりお選び下さい

価格は税込価格です。別途１０%の
サービス料を頂戴しております。

MENU A ◆	*Noodles or Rice +Tenshin(3Pieces)* 麺・飯 ＋ 点心（3個）	¥1,980
MENU B ◆	*Cold Appetizers + Noodles or Rice + Dessert* 冷菜 ＋ 麺・飯 ＋ デザート	¥3,300
MENU C ◆	*Appetizers + Noodles or Rice +Tenshin(3Pieces) + Dessert* 前菜 ＋ 麺・飯 ＋ 点心（3個） ＋ デザート	¥4,400

前菜 Appetizers

冷菜 *Cold Appetizers*

Vietnamese style spring rolls
ベトナム風生春巻き（Goi cuon） ¥1,650

Laver chicken Oriental Garden Tokyo style
よだれ鶏Oriental Garden Tokyo Style ¥1,320

Smoked Sardines with Namul
鰯の軽い燻製 ナムル添え ¥1,320

Korean style Tartar of Tuna and Pine nuts
鮪と松の実の韓国風タルタル ¥1,650

Thai style Beef salad with Fish sauce and Lemon balm
タイ風ビーフサラダ 魚醤とレモンバーム風味 ¥1,870

Green leaf vegetable and Crunch vegetable salad mustard dressing
緑葉野菜とクランチ野菜のサラダ
マスタードドレッシング ¥1,320

Green Asparagus Grille, mint flavored broad bean salad
アスパラガスのグリエミント風味の空豆 サラダ仕立て ¥1,760

温菜 *Warm Appetizers*

Deep Fried Bread Topped with Minced Chicken Thai style
鶏肉の揚げトースト(KAHNON PANG NA GAI) ¥1,320

Oriental style Pork ribs Grilled
オリエンタル風豚バラ肉炙り焼き ¥1,320

Foie gras poele and soft boiled summer Radish, spinach and Scallop sauce
フォワグラのポワレと夏大根の柔らか煮
ホウレン草と帆立貝の餡ソース 耐熱フィルム包み ¥1,980

Deep - fried Thai style skewers of Shrimp and Chicken
海老と鶏肉のタイ風串春巻き揚げ（Poh Pea Thod） ¥1,650

Roasted Vegetables romesco sauce and Alyssa sauce
野菜のロースト ロメスコとアリッサソース ¥1,320

Hot and Sour Shrimp Soup
トム・ヤム・クン（TOM YAM KUNG） ¥1,540

麺・飯 Noodles & Rice

麺 *Noodles*

Beef Pho
牛肉のフォー(Beef Pho) ¥1,870

Thai-style fried noodles with flat noodles "Pad Thai"
平打ち麺のタイ風焼きそば パッタイ(PHAT THAI) ¥1,760

Black vinegar noodles with Shark fin
フカヒレ入り黒酢酸辣麺 ¥1,980

Pork ribs and Summer Vegetables noodles
豚バラ肉と夏野菜の連鍋湯麺 ¥1,980

Crabs and Tomato with Noodles, Cheese & Coriander flavor
わたり蟹とトマトの豆乳クリーム麺
パルメジャーノとパクチー風味 ¥1,980

Bolognese style Ja ja sword cut noodles
刀削麺のボロネーゼ風ジャージャー麺 ¥1,870

飯 *Rice*

4types of Curry (Keema curry, Green curry, Red curry, Yellow curry)
4種類のカレー（キーマカレー、グリーンカレー、レッドカレー、イエローカレー） ¥2,200

Singapore rice with Chicken breast
鶏胸肉のシンガポールライス(Khao man kai) ¥1,650

Seafood Chinese Pilaf
海老・烏賊・帆立貝・蟹の海鮮チャーハン ¥1,650

Chicken with Shrimp Pilaf
ナシゴレン ¥1,540

Tandoori chicken with rice
タンドリーチキン ライス添え ¥1,650

Eel and wood ear egg and meat bowl
鰻と木須肉入り玉子とじ肉丼 ¥1,870

点心 TENSHIN

各 ¥390

豚 *Pork*
羊 *Sheep*
鶏 *Chicken*
蟹 *Crab*
帆立貝 *Scallop*
揚げ胡麻万頭 こし餡 *Fried Sesame bun Koshian*
蒸し万頭 栗 *Steamed bun Chestnut*

＜本メニューに含まれるアレルギー物質(27品目中)＞
＜Allergens included in this menu (out of 27 items)＞

海老 *Shrimp* / 蟹 *crab* / 卵 *egg* / 乳 *milk* / 小麦 *wheat* / 大豆 *soybean* / 落花生 *peanut* / 蕎麦 *buckwhea*

デザート Dessert

Tropical Mango mousse and Passion fruit with Meringue
軽いマンゴームースとパッションフルーツの
トロピカル仕立て メレンゲと共に ¥1,210

Coconut Ice cream with Tapioca & black sugar
ココナッツアイスとフルーツ 黒砂糖風味のタピオカ添え ¥1,210

Vietnamese style Caramel Pudding
ベトナム風キャラメルプティング ¥1,100

Flambe banana Vanilla ice cream
有機栽培バナナのフランベ バニラアイス添え ¥1,100

Pancake with Fruits of Tropics
パンケーキと南国フルーツ
メイプルシロップ添え ¥1,210