

Dinner Course

白 潮

- HAKUCHO -
¥5,000(税込)

前菜四品盆

前菜4種の盛り合せ
Assorted 4 kinds of appetizer

紅汁炸蝦球

大海老のマヨネーズソースたらの芽添え
Deep-fried prawn with
original mayonnaise sauce

豆板魚翅湯

空豆とフカヒレのスープ
Shark's fin soup with broad beans

潮州醬鶏柳

鶏肉とセロリの潮州醬炒め
Stir-fried chicken & celery
with Chinese hot sauce

当天炒時菜

季節のお野菜の炒め物
Stir-fried vegetable in season

桜蝦米炒麵

桜海老と春キャベツの上海焼そば
Shanghai style fried noodle with
"Sakura shrimp" & cabbage

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert

董 潮

- KINCHO -
¥7,500(税込)

前菜四品盆

前菜4種の盛り合わせ
Assorted 4 kinds of appetizer

紅焼炸魚球

白身魚とカブの醤油煮込み
Braised white fish & turnip with soy sauce

一品滿壇香

フカヒレ入り菜膳蒸しスープ
Steamed soup with shark's fin,
dry scallop & chicken

北京烤鴨子

名物 北京ダック
Beijing duck

黒醋炸排骨

名物 黒酢のすぶた
Sweet & sour pork with black vinegar

豆苗炒豆板

豆苗と空豆のあっさり炒め
Stir-fried Chinese spinach & broad bean

XO醬桜蝦米炒麵

桜海老とイカのXO醬あんかけ焼きソバ
Fried noodle topped with thick sauce
made from "Sakura" shrimp, squid & XO sauce

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert

碧 潮

- HEKICHO -
¥10,000(税込)

前菜五品盆

前菜5種の盛り合わせ
Assorted 5 kinds appetizer

干焼天使蝦

天使海老とセロリのチリソース炒め
Stir-fried angel prawn & celery
with chili sauce

紅焼元盅翅

たっぶりフカヒレとカブの濃厚醤油煮込み
Shark's fin soup with turnip

北京烤鴨子

名物 北京ダック
Beijing duck

奶油豆板鮑片

アワビと空豆のクリーム煮
Braised abalone & broad bean
with cream sauce

黒醋炸排骨

名物 黒酢のすぶた
Sweet & sour pork with black vinegar

上湯竹筴露筍

アスパラガス入り衣笠茸の上湯ソース
"Kingasa mushroom" stuffed with asparagus
topped with thick sauce

桜蝦米炒飯

桜海老と青海苔のチャーハン
Fried rice with "Sakura shrimp"
& dried seaweed

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert

赫 潮

- KAKUCHO -
¥15,000(税込)

前菜五喜盆

前菜5種の盛り合せ
Assorted 5 kinds of appetizer

風沙炸蝦球

大海老のスパイス揚げたらの芽添え
Deep-fried prawn with spice

干煎大排翅

フカヒレの姿焼き 上湯ソース添え
Pan-fried whole shark's fin served with
top grade thick sauce

北京烤鴨子

名物 北京ダック
Beijing duck

蠔油蝦夷鮑

蝦夷アワビとカブのオイスターソース炒め
Stir-fried abalone & turnip with oyster sauce

白灼和牛肉

和牛と春野菜の湯引き
Parboiled Japanese beef
with special soy sauce

桜蝦米帶子豆腐

ホタテと豆腐の桜海老あんかけ
Steamed "Tofu" & scallop topped with
"Sakura shrimp" sauce

蟹肉魚翅扒炒飯

蟹肉とフカヒレのあんかけチャーハン
Fried rice topped with thick sauce
made from shark's fin & crab meat

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert

*コースは2名様よりご注文を承ります。*アレルギーや苦手な食材がございましたらお気軽にお申し付けくださいませ。

*仕入れ状況によりお料理内容が変更になる場合がございます。何卒御了承くださいませ。