

Dinner Course

白 潮

- HAKUCHO -
¥6,600(税込)

前菜四品盆
前菜四種の盛り合わせ
Assorted 4 kinds of appetizer

風沙炸天使蝦
天使海老と百合根のスパイス揚げ
Deep-fried angel prawn & lily bulb

南瓜魚翅湯
フカヒレとエノキ茸入り南瓜のスープ
*Pumpkin soup with
shark's fin & enoki mushrooms*

黒醋炸排骨
黒酢の酢豚
Sweet & sour pork with black binegar

清炒蔬菜
季節の青菜炒め
Stir-fried vegetable in season

麻婆豆腐
マーボー豆腐
Mapo Tofu

老抽蛋炒飯
黒チャーハン
Fried rice with chinese soy sauce

当天的甜品
本日のデザート
Today's dessert

董 潮

- KINCHO -
¥9,900(税込)

前菜五品盆
前菜五種の盛り合わせ
Assorted 5 kinds of appetizer

XO炒時菜海鮮
二種海鮮と季節野菜のXO醬炒め
*Stir-fried 2 kind of seafood
with XO sauce*

紅焼魚翅湯
特製フカヒレスープ
Shark's fin soup

北京烤鴨子
名物 北京ダック
Beijing duck

奶油海鮮
アワビとホタテのクリームソース
*Braised abalone & scallop
with cream sauce*

黒醋炸排骨 和 豆苗
黒酢の酢豚 豆苗添え
*Sweet & sour pork with black binegar
& chinese spinach*

黒椒牛肉炒飯
牛肉と玉ねぎの黒胡椒チャーハン
Fried rice with beef, onion & brack pepper

当天的甜品
本日のデザート
Today's dessert