

Dinner Course

白 潮

- HAKUCHO -
¥6,600(税込)

前菜五品盆
前菜五種の盛り合わせ
Assorted 5 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のスープ
Shark's fin soup with 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

蟹肉生菜炒飯
蟹肉とレタスのチャーハン
Fried rice with crab meat & lettuce

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

芙蓉蟹肉会炒飯
蟹肉と卵白のあんかけチャーハン
Fried rice with beef, onion & brack pepper

当天的甜品
本日のデザート
Today's dessert

