

Dinner Couce

白 潮

- HAKUCHO -
¥6,600(税込)

前菜四品盆

前菜四品の盛り合わせ
Assorted 4 kinds of appetizer

潮州炒蝦球

大海老とセロリの潮州醬炒め
Stir-fried prawn & celery with chili oil

干貝芫菁魚翅湯

干し貝柱と燕のフカヒレスープ
Shark's fin soup with dried scallops & turnip

黒酢炸排骨

黒酢の酢豚
Sweet & sour pork with black vinegar

広東双点心

広東蒸し点心 二品
Assorted 2 kinds of dim sum

清炒時菜

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

九階塔炒飯

海鮮バジルチャーハン
Fried rice with seafood & basil pest

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

前菜五品の盛り合わせ
Assorted 5 kinds of appetizer

豆豉炒鮮鮑

蝦夷鮑と季節野菜のトウチ醬炒め
Stir-fried abalone with black beans sauce

牛油果魚翅湯

フカヒレ入りアボカドのスープ
Avocado soup with shark's fin

北京烤鴨子

北京ダック
Beijing duck

桜蝦蒸魚球

白身魚の桜海老ソース
Steamed white fish with dried shrimp sauce

黒酢炸排骨 和 豆苗

黒酢の酢豚 豆苗添え
Sweet & sour pork with black vinegar & chinese spinach

大良炒飯

松の実のせ 牛挽肉と中国醬油のチャーハン
Fried-rice with chinese soy sauce topped with pine nuts

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert

碧 潮

- HEKICHO -
¥15,400(税込)

前菜五品盆

前菜五品の盛り合わせ
Assorted 5 kinds of appetizer

豆豉炒海鮮

海鮮二種のトウチ醬炒め
Stir-fried 2 kinds of seafood with black beans sauce

紅焼元盅翅

フカヒレの濃厚醬油煮込みスープ
Shark's fin soup

北京烤鴨子

北京ダック
Beijing duck

蠔油炒和牛

和牛とアスパラ、黄ニラのオイスターソース炒め
Stir-fried Japanese beef & asparagus & yellow chive with oyster sauce

桜蝦扒時菜

季節野菜の桜海老あんかけ
Stir-fried seasonal vegetable with dried shrimp sauce

XO醬芹菜魷魚炒飯

烏賊とセロリのXO醬チャーハン
Fried rice with squid & celery with XO sauce

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert

赫 潮

- KAKUCHO -
¥24,200(税込)

前菜六品盆

前菜六品の盛り合わせ
Assorted 6 kinds of appetizer

葱姜粉絲龍蝦

オマール海老と春雨の葱生姜炒め
Stir-fried lobster & vermicelli with green onion & ginger

紅焼大排翅

フカヒレの姿煮込み
Braised whole shark's fin

北京烤鴨子

北京ダック
Beijing duck

黒椒和牛肉

和牛の黒胡椒ソース
Stir-fried Japanese beef with black pepper sauce

桜蝦時菜

桜海老と季節野菜の炒め
Stir-fried seasonal vegetable & dried shrimp

鮑魚丁炒飯

鮑のチャーハン
Fried rice with Abalone

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert

*コースは二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の内容が変更になる場合がございます。何卒ご了承くださいませ。