

Lunch Course

春 潮

- HARUSHIO -
¥3,600(税込)

前菜四品盆
前菜4種の盛り合わせ

広東双点心
広東式点心 2品

桜蝦蛋花湯
桜海老と季節野菜の玉子スープ

黒椒炒鶏柳
鶏肉と春キャベツの黒胡椒炒め

当天炒時菜
季節のお野菜の炒め物

雪菜豆板炒飯
豚肉と空豆入り高菜チャーハン

当天的甜品
本日のデザート

春 夢

- HARUYUME -
¥5,600(税込)

前菜四品盆
前菜4種の盛り合わせ

桜蝦米豆腐
たらの芽と豆腐の桜海老あんかけ

豆板魚翅湯
空豆とフカヒレのスープ

北京烤鴨子
名物 北京ダック

唐椒蒸魚球
白身魚の蒸し物 特性辛味ソース

黒醋炸排骨
名物 黒酢のすぶた

鶏絲芹菜炒麵
鶏肉とセロリのおんかけ焼きそば

当天的甜品
本日のデザート

春 来

- HARUKURU -
¥8,800(税込)

前菜五品盆
前菜5種の盛り合わせ

奶油豆板鮑片
アワビと空豆のクリーム煮

一品滿壇香
フカヒレ入り薬膳蒸しスープ

北京烤鴨子
名物 北京ダック

壕油牛肉片
たらの芽と牛肉のオイスターソース炒め

上湯竹筴露筍
アスパラガス入り衣笠茸の上湯ソース

桜蝦米炒飯
桜海老と青海苔のチャーハン

当天的甜品
本日のデザート

お薦めの一品

- RECOMMENDATION -

北京烤鴨子
名物 北京ダック(2本) 2,200円
(追加1本 1,100円)

潮夢来春卷
特製大春卷(2本) 660円

南翔小籠包
ショウロンボウ(2個) 440円

鮮蝦焼売仔
蝦と豚肉のシュウマイ(2個) 440円

*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。

