

Lunch Course

夏 潮

- NATSUSHIO -
¥3,600(税込)

蕃茄海蜇皮
ライチトマトとクラゲの冷菜

広東蒸点心
広東蒸し点心 2品

干貝時菜湯
干し貝柱入り五種夏野菜のスープ

糖醋扒蝦仁炒蛋
小海老とアボカドの玉子炒め

当天的時菜
季節の青菜炒め

山椒穴子炒飯
穴子とオクラの山椒チャーハン

当天的甜品
本日のデザート



夏 夢

- NATSUYUME -
¥5,600(税込)

前菜四品盆
前菜四種盛り合わせ

柚子胡椒炒双鮮
海老とイカの柚子胡椒炒め

冬瓜魚翅湯
冬瓜と笠茸のフカヒレスープ

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

空芯菜茗荷
空芯菜と茗荷のあっさり炒め

羅勒海鮮炒飯
海鮮入りバジルチャーハン

当天的甜品
本日のデザート

夏 来

- NATSUKURU -
¥8,800(税込)

前菜五品盆
前菜5種の盛り合わせ

翡翠辣蝦球
大海老のグリーンチリソース

紅焼冬瓜元盅
フカヒレと冬瓜の濃厚醤油煮込み

北京烤鴨子
名物 北京ダック

風沙炸穴子
穴子と苦瓜のスパイス揚げ

白灼和牛肉
和牛の湯引き 茗荷と生姜の特製ソース

牛油果蝦仁炒飯
海老とアボカドのあんかけチャーハン

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。