

春 潮

- HARUSHIO -
¥3,600(税込)

前菜三品盆
前菜三種の盛り合わせ

広東蒸点心
広東蒸し点心二種

海鮮粉皮豆板湯
海鮮と板春雨入り空豆のスープ

蠔油炒鶏柳
鶏肉とセロリのオイスターソース炒め

当天的時菜
季節の青菜炒め

桜蝦上海炒麵
桜海老と春キャベツの上海焼そば

当天的甜品
本日のデザート



春 夢

- HARUYUME -
¥5,600(税込)

前菜四品盆
前菜四種盛り合わせ

雪菜炒豆板蝦仁
海老と空豆の高菜炒め

干貝竹筴魚翅湯
干し貝柱と衣笠茸入りフカヒレスープ

北京烤鴨子
名物 北京ダック

黒醋炸排骨
名物 黒酢のすぶた

豆苗炒茭白
豆苗とマコモダケ炒め

桜蝦海苔炒飯
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

Lunch Course

春 来

- HARUKURU -
¥8,800(税込)

前菜五品盆
前菜五種の盛り合わせ

桜蝦蒸蝦夷鮑
蝦夷アワビの姿蒸し 桜海老あんかけ

一品満壇香
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

黒醋牛頬肉
牛ホホ肉の黒酢煮込み

豆苗炒豆板
豆苗と空豆炒め

XO九王帶子炒飯
ホタテと黄ニラのXO醬チャーハン

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) 2200円
追加1本 1100円

潮夢来春卷
特製大春卷(2本) 660円

南翔小籠包
ショウロンポウ 440円

鮮蝦焼売仔
海老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。