

## Lunch Course

### 秋 潮

AKISHIO-  
¥3,800(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

肉末南瓜湯  
挽肉と松の実入り南瓜のスープ

蠔油炒鶏片  
鶏肉と季節野菜のオイスターソース炒め

当天的時菜  
季節の青菜炒め

焼肉蓮根炒飯  
豚バラ肉と蓮根のチャーハン

当天的甜品  
本日のデザート



### 秋 夢

- AKIYUME -  
¥5,800(税込)

前菜四品盆  
前菜四種盛り合わせ

宮保炒海鮮  
二種海鮮の甘辛炒め

南瓜魚翅湯  
フカヒレとエノキ茸入り南瓜のスープ

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

芥藍菜茭白  
カイラン菜とマコモダケの炒め

黒椒牛肉炒飯  
牛肉と玉ねぎの黒胡椒チャーハン

当天的甜品  
本日のデザート

### 秋 来

- AKIKURU -  
¥8,800(税込)

前菜五品盆  
前菜五種の盛り合わせ

蠔油炒蝦夷鮑  
蝦夷アワビと季節野菜炒め

紅焼魚翅湯  
特製フカヒレスープ

北京烤鴨子  
名物 北京ダック

雪菜蒸魚球  
白身魚の高菜のせ蒸し

豆豉炒牛肉  
牛肉と根菜のトウチ醬炒め

XO海鮮炒飯  
海鮮入りXO醬チャーハン

当天的甜品  
本日のデザート

### 上海蟹ランチコース

- Shanghai crab lunch course -  
¥13,200(税込)

前菜六品盆  
酔蟹入り前菜の盛り合わせ

蟹粉魚翅湯  
上海蟹入りフカヒレスープ

清蒸大開蟹(母)  
上海蟹の姿蒸し(メス)

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

蟹粉粉皮  
上海蟹と板春兩炒め

雪菜蟹腿炒飯  
上海蟹肉と高菜のチャーハン

当天的甜品  
本日のデザート