

Lunch Course

春 潮

- HARUSHIO -
¥3,800(税込)

前菜三品盆
前菜三種盛り合わせ

広東蒸点心
広東蒸し点心二種

粉皮牛油果湯
板春兩入りアボカドスープ

干焼炸魚球
白身魚の上海式チリソース

当天的時菜
季節の青菜炒め

雪菜豆板炒飯
空豆と高菜のチャーハン

当天的甜品
本日のデザート

春 夢

- HARUYUME -
¥5,800(税込)

前菜四品盆
前菜四種盛り合わせ

潮州炒海鮮
エビとイカ、セロリの潮州醬炒め

干貝茺菁魚翅湯
干し貝柱とカブ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

当天的時菜
季節の青菜炒め

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

春 来

- HARUKURU -
¥8,800(税込)

前菜五品盆
前菜五種盛り合わせ

豆豉炒鮮鮑
蝦夷アワビと季節野菜のトウチ醬炒め

牛油果魚翅湯
フカヒレ入りアボカドのスープ

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

上湯蒸茺菁
カブと空豆の蒸し物 上湯ソース

桜蝦鮮貝炒飯
桜海老とホタテのチャーハン

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) 2,860円
(追加1本 1,430円)

潮夢来春卷
特製大春卷(2本) 700円

南翔小籠包
ショウロンポウ(2個) 540円

鮮蝦焼売仔
海老と豚肉のシュウマイ(2個) 540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。