

## Lunch Course

### 夏 潮

- NATSUSHIO -  
¥3,800(税込)

蕃茄海蜆皮  
ライチトマトとクラゲの冷菜

広東蒸点心  
広東蒸し点心二種

芙蓉干貝湯  
干し貝柱と卵白のふわふわスープ

魚香炒苦瓜鷄片  
鶏肉と苦瓜のすっぱ辛い炒め

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 -  
¥5,800(税込)

前菜五品盆  
前菜五種盛り合わせ

柚子胡椒炒海鮮  
海老とツブ貝の柚子胡椒炒め

冬瓜魚翅湯  
フカヒレと冬瓜のトロみスープ

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

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  
前菜五種盛り合わせ

清炒蔬菜海鮮  
二種海鮮と夏野菜のあっさり炒め

魚翅羹  
フカヒレたっぷりトロみスープ

北京烤鴨子  
名物 北京ダック

柚子胡椒蒸魚球  
白身魚の柚子胡椒蒸し

黒醋炸排骨 和 時菜  
黒酢の酢豚 季節野菜添え

大葉帯子炒飯  
ホタテと大葉と茗荷の炒飯

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。