

Lunch Course

春 潮

- AKISHIO -
¥3,800(税込)

前菜四品盆

前菜四品の盛り合わせ

広東双点心

広東蒸し点心 二品

粉皮牛油果湯

板春雨入りアボカドのスープ

黒酢炸排骨

黒酢の酢豚

清炒時菜

季節の青菜炒め

桜蝦雪菜炒飯

桜海老と高菜のチャーハン

当天的甜品

本日のデザート

春 夢

- HARUYUME -
¥5,600(税込)

前菜四品盆

前菜四品の盛り合わせ

潮州炒海鮮

海老と烏賊、セロリの潮州醬炒め

干貝芫菁魚翅湯

干し貝柱と蕪のフカヒレスープ

北京烤鴨子

北京ダック

黒酢炸排骨

黒酢の酢豚

清炒時菜

季節の青菜炒め

大良炒飯

松の実のせ 牛挽肉と中国醬油のチャーハン

当天的甜品

本日のデザート

春 来

- AKISHIO -
¥8,800(税込)

前菜五品盆

前菜五品の盛り合わせ

豆豉炒鮮鮑

蝦夷鮑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

北京ダック

白灼和牛肉

和牛の湯引き 特製ソース

桜蝦時菜

桜海老と季節野菜の炒め

福建式炒飯

海鮮あんかけチャーハン

当天的甜品

本日のデザート