

## 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 -  
¥5,800(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