

ランチコースメニュー

・二名様よりご注文を承ります。
・アレルギー・苦手な食材がございましたら、お気軽にお声掛け下さいませ。
・仕入れ状況により内容が変更されることがございます。

春潮

-HARUSHIO-

前菜四品盆

前菜四種盛り合わせ

蒸点心二品

セイロ蒸し二種点心

海鮮豆腐羹

青海苔香る海鮮と豆腐のスープ

紅焼鶏球

鶏肉とカブ、椎茸の醤油煮込み

椒塩炸時菜

春野菜の香り揚げ

桜蝦炒麺

桜エビと春キャベツの上海焼そば

当天冷甜品

本日のデザート

¥3,600(税込)

春夢

-HARUYUME-

前菜四品盆

前菜四種盛り合わせ

紅汁蝦球

大エビのマヨネーズソース たららの芽添え

干貝芙蓉魚翅

干し貝柱とカブのフカヒレスープ

北京烤鴨子

北京ダック

蕃茄咕咾肉

トマトソースの酢豚

蝦米蒸菜心

春キャベツと空豆のセイロ蒸し

桜蝦炒飯

桜エビと青海苔のチャーハン

当天冷甜品

本日のデザート

¥5,600(税込)

春来

-HARUKURU-

前菜五品盆

前菜五種盛り合わせ

風沙炸蝦球

大エビとたららの芽のスパイス揚げ

紅焼元盅

フカヒレの濃厚醤油煮込み

北京烤鴨子

北京ダック

黒醋牛頬肉

牛ほほ肉の黒酢ソース煮込み

豆苗炒春筍

豆苗と春筍のあっさり塩味炒め

白魚魷魚炒飯

じゃことイカの大葉香るチャーハン

当天冷甜品

本日のデザート

¥8,800(税込)