

Dinner Course

白潮

- HAKUCHO -
¥5,000(税込)

前菜四品盆

前菜4種の盛り合せ
Assorted 4 kinds of appetizer

宮保炒魷蝦

エビとイカの甘辛炒め
Stir-fried shrimp & squid with
Chinese sweet & sour sauce

南瓜竹筴翅

カボチャと衣笠茸のフカヒレスープ
Shark's fin soup with pumpkin
& "KINUGASA" mushroom

黒醋炸排骨

季節のお野菜入り黒酢のすぶた
Sweet & sour pork with black vinegar

当天炒時菜

季節のお野菜の炒め物
Stir-fried vegetable in season

三文蓮根炒飯

鮭と蓮根のチャーハン
Fried rice with salmon & lotus root

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert

董潮

- KINCHO -
¥7,500(税込)

凉拌飯蛸和広東烧味

イダコの冷菜・広東焼き物2品
Cold octopus
& 2 kinds of roasted appetizer

干焼天使蝦

天使エビのチリソース炒め
Deep-fried white fish with chili sauce

紅焼菇魚翅

三種キノコとフカヒレのスープ
Shark's fin soup with 3 kinds of mushroom

北京烤鸭子

名物北京ダック
Beijing duck

醬爆茄子牛肉

牛肉と茄子の中国味噌炒め
Stir-fried beef & eggplant

椒塩炸素菜

旬のお野菜の香り揚げ
Deep-fried seasonal vegetable

XO醬帶子炒飯

ホタテと黄ニラのXO醬チャーハン
Fried rice with scallop & yellow leek
with XO sauce

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert

碧潮

- HEKICHO -
¥10,000(税込)

前菜五品盆

前菜5種の盛り合せ
Assorted 5 kinds of appetizer

XO醬蛸明蝦

イダコと天使エビのXO醬炒め
Stir-fried small ocellated octopus & prawn
with XO sauce

紅焼元盅翅

たっぷりフカヒレの濃厚醤油煮込み
Shark's fin soup

北京烤鸭子

名物北京ダック
Beijing duck

奶油三文魚

サーモンと白菜のクリーム煮
Braised salmon & Chinese cabbage
with white sauce

白灼和牛肉

和牛の湯引き特製ソース
Parboiled Japanese beef with
special soy sauce

豆苗炒茭白

トウモロコシとマコモ茸のあっさり炒め
Stir-fried Chinese spinach

鶏肉栗粒扒炒

飯
鶏肉と栗のあんかけチャーハン
Fried rice topped with
chicken & chestnut thick sauce

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert

赫潮

- KAKUCHO -
¥15,000(税込)

前菜五品盆

前菜5種の盛り合せ
Assorted 5 kinds of appetizer

風沙炸双鮮

白身魚とホタテのスパイス揚げ
Deep-fried white fish & scallop

紅焼大排翅

特選フカヒレの姿煮
Braised whole shark's fin

北京烤鸭子

名物北京ダック
Beijing duck

清蒸蝦夷鮑

蝦夷アワビの蒸し物 特製醤油タレ
Steamed abalone with special soy sauce

清炒和牛肉

和牛と旬のお野菜の炒め
Stir-fried Japanese beef
with seasonal vegetable

白灼芥蘭菜

カイラン菜の湯引き
Perboiled Chinese broccoli with
special soy sauce

鶏絲南瓜湯麵

鶏肉とカボチャのスープそば
Soup noodle with chicken & pumpkin

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert

