

Lunch Course

夏 潮

- NATSUSHIO -

¥3,600(税込)

涼 拌 海 鮮

3種海鮮の上湯ゼリー寄せ

広 東 蒸 点 心

広東蒸し点心2品

時 菜 干 貝 湯

干し貝柱と夏野菜のスープ

干 焼 天 使 蝦

天使エビのチリソース 花巻添え

当 天 炒 時 菜

季節のお野菜の炒め物

焼 肉 毛 豆 炒 飯

焼き豚と枝豆入り黒胡椒チャーハン

当 天 的 甜 品

本日のデザート



夏 夢

- NATSUYUME -

¥5,600(税込)

涼 拌 冬 瓜 和 広 東 燒 味

冬瓜の冷静と広東焼き物2品

翡 翠 炒 蝦 球

大エビと夏野菜のグリーンチリソース

蓴 菜 竹 筴 翅

ジュン菜と衣笠茸のフカヒレスープ

北 京 烤 鴨 子

名物 北京ダック

Beijing duck

黒 醋 炸 排 骨

名物 黒酢のすぶた

空 芯 菜 茗 荷

空芯菜と茗荷のあっさり炒め

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 来

- NATSUKURU -

¥8,800(税込)

前 菜 五 品 盆

前菜5種の盛り合わせ

羅 勒 炒 双 鮮

大エビとホタテのバジル炒め

紅 焼 元 盅 翅

たっぷりフカヒレの濃厚醤油煮込み

北 京 烤 鴨 子

名物 北京ダック

白 灼 和 牛 肉

茗荷と生姜のせ和牛の湯引き 特製ソース

蟹 肉 扒 冬 瓜

冬瓜の蟹肉・枝豆あんかけ

蓴 菜 魚 末 白 湯 麵

白身魚とジュン菜の白湯そば

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) 2,200円
(追加1本 1,100円)

潮 夢 来 春 卷

特製大春巻(2本) 660円

南 翔 小 籠 包

ショウロンボウ(2個) 440円

鮮 蝦 燒 売 仔

蝦と豚肉のシュウマイ(2個) 440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。