

Lunch Course

秋 潮

- AKISHIO -
¥3,600(税込)

蕃茄皮蛋飯蜆

イダコとピータンの玉ねぎ黒酢和え

広 東 蒸 点 心

広東蒸し点心 2品

蟹 肉 南 瓜 湯

蟹肉入りカボチャのスープ

紅 焼 栗 鷄 球

鶏肉と季節野菜の醤油煮込み

当 天 炒 時 菜

季節のお野菜の炒め物

三 文 蓮 根 炒 飯

鮭と蓮根のチャーハン

当 天 的 甜 品

本日のデザート

秋 夢

- AKIYUME -
¥5,600(税込)

涼 拌 三 鮮 和 広 東 燒 味

三種海鮮の椒麻和えと広東焼き物2品

南 瓜 魚 翅 湯

衣笠茸とカボチャのフカヒレスープ

北 京 烤 鴨 子

名物 北京ダック

奶 油 三 文 白 菜

サーモンと白菜のクリーム煮

黒 醋 炸 排 骨

名物 黒酢のすぶた

白 灼 芥 蘭 菜

カイラン菜の湯引き

鶏 肉 栗 粒 扒 炒 飯

鶏肉と栗のあんかけチャーハン

当 天 的 甜 品

本日のデザート

秋 来

- AKIKURU -
¥8,800(税込)

前 菜 五 品 盆

前菜5種の盛り合わせ

XO 醬 炒 蝦 蜆

天使エビとイダコのXO醬炒め

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

醬 爆 牛 肉 茄 子

牛肉と茄子の中国味噌炒め

椒 塩 炸 時 菜

旬のお野菜の香り揚げ

鶏 絲 南 瓜 湯 麵

鶏肉と黄ニラ・カボチャのスープそば

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。