

Dinner Course

白 潮

- HAKUCHO -
¥6,600(税込)

前菜四品盆

前菜四種の盛り合わせ
Assorted 4 kinds of appetizer

紅汁炸蝦球

大海老とアボカドのマヨネーズソース
Deep-fried prawn and abocado
with mayonnaise sauce

芙蓉干貝湯

干し貝柱入り卵白のふわふわスープ
Soup with dried scallop & turnip

豆豉炒苦瓜鶏片

鶏肉と苦瓜の黒豆ソース炒め
Stir-fried chicken
with black beans sauce

当天炒時菜

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

麻婆豆腐

マーボー豆腐
Mapo Tofu

黒炒飯

黒チャーハン
Fried rice with chinese soy sauce

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert

董 潮

- KINCHO -
¥9,900(税込)

前菜五品盆

前菜五種の盛り合わせ
Assorted 5 kinds of appetizer

柚子胡椒炒蔬菜海鮮

海老とツブ貝の柚子胡椒炒め
Stir-fried shrimp and whelk shellfish
with Yuzu pepper

冬瓜魚翅湯

フカヒレと冬瓜のトロみスープ
Shark's fin soup with winter melon

北京烤鴨子

名物 北京ダック
Beijing duck

唐椒蒸魚球

白身魚のトウジャオ蒸し
Steamed white fish with chili pepper

黒醋炸排骨 和 時菜

黒酢の酢豚 季節野菜添え
Sweet & sour pork with black vinegar
& seasonal vegetables

大葉帯子炒飯

ホタテと大葉と茗荷のチャーハン
Fried rice with scallop and Oba

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert

碧 潮

- HEKICHO -
¥14,300(税込)

前菜五品盆

前菜五種の盛り合わせ
Assorted 5 kinds appetizer

蠔油炒鮮鮑

蝦夷アワビのオイスターソース炒め
Stir-fried abalone with oyster sauce

上湯干煎魚翅

特製 フカヒレの煎り焼き
Pan-fried shark's fin served
with sauce made from top grade soup

北京烤鴨子

名物 北京ダック
Beijing duck

干貝芙蓉蝦球

大海老の干し貝柱と卵白あんかけ
Boiled prawn with
dried scallop and egg white sauce

黒醋炸排骨 和 時菜

黒酢の酢豚 季節野菜添え
Sweet & sour pork with black vinegar
& seasonal vegetables

九階塔炒飯

海鮮入りバジルチャーハン
Fried rice with seafood and basil paste

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert

赫 潮

- KAKUCHO -
¥20,900(税込)

前菜七喜盆

前菜七種の盛り合わせ
Assorted 7 kinds of appetizer

姜葱粉絲龍蝦

オマール海老と春雨のネギ生姜炒め
Stir-fried Lobster & vermicelli
with green onion & ginger sauce

紅焼大排翅

特製 フカヒレの姿煮込み
Braised whole shark's fin

北京烤鴨子

名物 北京ダック
Beijing duck

風沙炸海鮮

大海老と穴子のスパイス揚げ
Deep-fried prawn and conger eel

白灼和牛

和牛の湯引き 香味醤油ソース
Parboiled Japanese beef
with special soy sauce

時菜上湯麵

季節の野菜のせ上湯麵
Soup noodle with seasonal vegetables

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert