

Lunch Course

秋 潮

- AKISHIO -
¥3,600(税込)

前菜三品盆

前菜三種の盛り合わせ

酸辣湯

サンラータン

広東蒸点心

広東蒸し点心二種

蠔油炒鶏球

鶏肉と季節野菜のオイスターソース炒め

当天的時菜

季節の青菜炒め

揚州炒飯

海老とチャーシュー入り五目チャーハン

当天的甜品

本日のデザート



秋 夢

- AKIYUME -
¥5,600(税込)

前菜四品盆

前菜四種盛り合わせ

龍井炒百合蝦仁

海老と百合根の龍井茶炒め

南瓜魚翅湯

フカヒレとエノキ茸入りフカヒレスープ

北京烤鴨子

名物 北京ダック

黒醋炸排骨

名物 黒酢のすぶた

蝦米炒芥藍菜

カイラン菜の干し海老炒め

XO鶏絲白菜炒麵

鶏肉と白菜のXO醬焼きソバ

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

蠔油炒蝦夷鮑

蝦夷アワビのオイスターソース炒め

一品滿壇香

フカヒレ入り薬膳蒸しスープ

北京烤鴨子

名物 北京ダック

豆豉炒牛肉

牛肉と季節野菜のトウチ醬炒め

奶油白菜帶子

ホタテと白菜のクリームソース

雪菜肉末炒飯

高菜と挽肉のチャーハン

当天的甜品

本日のデザート

上海蟹昼食コース

- Shanghai Crab Lunch Course -
¥13,200(税込)

前菜六品盆

醉蟹入り前菜の盛り合わせ

蟹粉魚翅湯

上海蟹入りフカヒレスープ

清蒸大閘蟹(母)

上海蟹の姿蒸し(メス)

北京烤鴨子

名物 北京ダック

黒醋炸排骨

名物 黒酢の酢豚

蟹粉扒豆苗

豆苗の上海蟹肉あんかけ

雪菜蟹粉炒飯

上海蟹と高菜のチャーハン

当天的甜品

本日のデザート

*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。