

Lunch Course

秋 潮

AKISHIO -
¥3,800(税込)

前菜三品盆
前菜三種の盛り合わせ

広東蒸点心
広東蒸し点心二種

肉末南瓜湯
挽肉と松の実入り南瓜のスープ

蠔油炒鶏片
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

焼肉蓮根炒飯
豚バラ肉と蓮根のチャーハン

当天的甜品
本日のデザート



秋 夢

- AKIYUME -
¥5,800(税込)

前菜四品盆
前菜四種盛り合わせ

宮保炒海鮮
二種海鮮の甘辛炒め

南瓜魚翅湯
フカヒレとエノキ茸入り南瓜のスープ

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

芥藍菜茭白
カイラン菜とマコモダケの炒め

黒椒牛肉炒飯
牛肉と玉ねぎの黒胡椒チャーハン

当天的甜品
本日のデザート

秋 来

- AKIKURU -
¥8,800(税込)

前菜五品盆
前菜五種の盛り合わせ

蠔油炒蝦夷鮑
蝦夷アワビと季節野菜のオイスターソース炒め

紅焼魚翅湯
特製フカヒレスープ

北京烤鴨子
名物 北京ダック

雪菜蒸魚球
白身魚の高菜のせ蒸し

豆豉炒牛肉
牛肉と根菜のトウチ醬炒め

XO海鮮炒飯
海鮮入りXO醬チャーハン

当天的甜品
本日のデザート

上海蟹ランチコース

- Shanghai crab lunch course -
¥15,200(税込)

前菜五品盆
前菜五種の盛り合わせ

鮮醉大閘蟹(半身)
上海蟹の紹興酒漬け(半身)

蟹黄魚翅湯
蟹卵入りフカヒレスープ

清蒸大閘蟹(公)
上海蟹の姿蒸し(オス)

北京烤鴨子
名物 北京ダック

黒醋炸排骨 和 時菜
黒酢の酢豚 季節野菜添え

雪菜蟹腿炒飯
上海蟹肉と高菜のチャーハン

当天的甜品
本日のデザート