

倶楽湾

ランチコース

【平日限定】

『黄浦コース』

HUANGPU course

2,500 円 (税込 2,700 円)

前菜四種盛り合わせ

豆腐となめこのとろみスープ

本日のおすすめ肉料理

広東風蒸し点心二品

五目炒飯

パティシエ特製デザート

『浦東コース』

PUDONG course

3,600 円 (税込 3,888 円)

前菜四種盛り合わせ

フカヒレとタラバ蟹肉のスープ

本日の海鮮料理

広東風蒸し点心二品

叉焼と野菜の炒飯

パティシエ特製デザート

『外灘コース』

WAITAN course

5,000 円 (税込 5,400 円)

前菜四種盛り合わせ

本日の海鮮料理

フカヒレと絹笠茸のスープ

名物 北京ダック

黒酢の酢豚

牛肉とトマトの炒飯

パティシエ特製デザート

【土日祝日限定】

『飲茶コース』

DIMSUM course

3,240円 (税込 3,500 円)

前菜三種盛り合わせ

タラバ蟹肉と山芋のスープ

広東風揚げ点心二品

広東風蒸し点心三品

名匠 焼き餃子

本日の中国野菜料理

上海風焼きそば

パティシエ特製デザート

* 下記の中から一種類お茶をお選び下さい

香港花茶 / プーアール茶

凍頂烏龍茶 / オリジナル健康茶

『虹橋コース』

HONGQIAO course

10,000円 (税込 10,800円)

前菜五種盛り合わせ

大海老とホタテ貝の塩炒め

フカヒレの姿煮、上湯ソース

名物 北京ダック

杭州式 豚肉の角煮

広東風蒸し点心二品

タラバ蟹肉とレタスの炒飯

パティシエ特製デザート