

# 倶楽湾

## ランチコース

【平日限定】

### 『黄浦コース』

HUANGPU course

3,000 円 (税込 3,240 円)

前菜四種盛り合わせ  
海鮮と豆腐のとろみスープ  
黒酢の酢豚,野菜添え  
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

### 『浦東コース』

PUDONG course

4,000 円 (税込 4,320円)

前菜四種盛り合わせ  
フカヒレとタラバ蟹のスープ  
本日の海鮮料理  
広東風蒸し点心二品  
五目炒飯  
パティシエ特製デザート

### 『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  
フカヒレと干し貝柱のスープ  
名物 北京ダック  
黒酢の酢豚  
タラバ蟹と野菜の炒飯  
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  
タラバ蟹とかぼちゃのスープ  
広東風揚げ点心二品  
広東風蒸し点心二品  
本日の中国野菜料理  
名匠 焼き餃子  
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  
本日の魚蒸し料理  
フカヒレの姿煮込み  
名物 北京ダック  
ラム肉のフライドガーリック  
特製 焼き餃子  
松の実と中国醤油の炒飯  
パティシエ特製デザート