

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

白身魚とトマトの野菜スープ

黒酢の酢豚,野菜添え

広東風蒸し点心二品

チャーシューと高菜の炒飯

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

冬瓜とフカヒレのスープ

本日の海鮮料理

広東風蒸し点心二品

松の実と中国醤油の炒飯

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

酸味と辛味のフカヒレスープ

名物 北京ダック

肉団子の上海風煮込み

ベーコンと野菜の炒飯

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

冬瓜とトマトのスープ

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

大海老の翡翠揚げ

フカヒレの姿煮込み

名物 北京ダック

じゃが芋と法連草の牛肉巻き

南翔ショーロンポー

海鮮入り咖厘(カレー)炒飯

パティシエ特製デザート