

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 3,300円）

前菜四種盛り合わせ

タラバ蟹肉入りコーンスープ

黒酢の酢豚、野菜添え

広東風蒸し点心二品

広東風 叉焼炒飯

パティシエ特製デザート

『浦東コース』

PUDONG course

4,000 円（税込 4,400円）

前菜五種盛り合わせ

上海風フカヒレと玉子のスープ

本日の海鮮料理

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

『外灘コース』

WAITAN course

5,000 円（税込 5,500円）

前菜六種盛り合わせ

本日の海鮮料理

タラバ蟹肉とフカヒレのスープ

名物 北京ダック

豚肉の唐辛子炒め

松の実入り中国醤油の炒飯

パティシエ特製デザート

【土日祝日限定】

『飲茶コース』

DIMSUM course

3,272円（税込 3,600円）

前菜三種盛り合わせ

鴨肉の白湯スープ

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

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

『虹橋コース』

HONGQIAO course

10,000円（税込 11,000円）

前菜六種盛り合わせ

ホタテのわさびマヨネーズソース

フカヒレ姿の上湯ソースがけ

名物 北京ダック

牛肉とナガイモの沙茶醬炒め

上海風 小籠包

海鮮とトマトの炒飯

パティシエ特製デザート