

2025年 6月16日 ～ 9月22日

Dinner Course

中国飯店 春秋

コチン 古 鎮
お一人様 ¥11,000 (税込・サ別) ¥12,650(税込)
春 秋 三 色 冷 盤 前菜三種盛り合わせ
番 茄 牛 腱 湯 上海名物 トマトと牛スネ肉の蒸しスープ
北 京 烤 鴨 子 春秋style 北京ダック
蒸 点 心 二 種 とびっこのせ海鮮焼売・ふかひれ餃子
辣 子 炸 鷄 片 赤鶏と夏野菜の四川風衣揚げ
冬 瓜 海 鰻 豆 腐 ハモと冬瓜と豆腐の塩煮込み
焼 肉 芥 菜 炒 飯 豚バラ肉と野沢菜のチャーハン
即 日 凍 甜 品 本日のデザート

プートン 浦 東
お一人様 ¥16,500 (税込・サ別) ¥18,975(税込)
春 秋 特 品 盆 春秋式前菜の盛り合わせ
大 葉 魚 籽 炒 蝦 球 大ぶり海老ととびっこの大葉炒め
冬 瓜 衣 茸 魚 翅 羹 冬瓜とキヌガサ茸のフカヒレとろみスープ
北 京 烤 鴨 子 春秋style 北京ダック
油 淋 炸 鮎 魚 長野県産アユと茄子の衣揚げ 特製油淋ソースかけ
豆 鼓 炒 牛 肉 牛肉の黒豆ソース炒め
椒 麻 涼 番 茄 麵 青山椒香る冷やし和えトマト麺
即 日 凍 甜 品 本日のデザート

ワイタン 外 灘
お一人様 ¥22,000 (税込・サ別) ¥25,300(税込)
春 秋 特 品 盆 春秋式前菜の盛り合わせ
腐 衣 旗 魚 太刀魚の湯葉巻き揚げ
砂 鍋 大 排 翅 土鍋入り 上海式フカヒレの姿煮込み
北 京 烤 鴨 子 春秋style 北京ダック
蟻 皇 大 連 干 鮑 魚 大連産干しアワビのオイスターソース煮込み
腐 乳 炒 空 心 菜 農園直送 空心菜の腐乳炒め
蟹 肉 干 貝 炒 飯 蟹肉と干し貝柱の炒飯
即 日 凍 甜 品 本日のデザート

ソカイ 租 界
お一人様 ¥27,500 (税込・サ別) ¥31,625(税込)
幸 福 特 品 盆 特製前菜の盛り合わせ
西 檬 香 蒸 活 鮑 活け蝦夷アワビの姿蒸し レモンオイル香り
苔 条 煎 毛 鹿 散 翅 毛鹿鮫フカヒレの煎り焼き 青海苔スープ仕立て
北 京 烤 鴨 子 春秋style 北京ダック
松 露 爆 鷲 肝 和 牛 霜降り和牛サーロインのフォアグラ巻き
冷 製 干 貝 冬 瓜 盞 冬瓜の干し貝柱の冷製スープ
青 蟹 粉 鍋 巴 渡り蟹肉あんかけおこげ
即 日 凍 甜 品 本日のデザート

ヨエン 豫 園
お一人様 ¥35,200 (税込・サ別) ¥40,480(税込)
幸 福 特 品 盆 特製前菜の盛り合わせ
芒 果 沙 律 波 紋 龍 蝦 オマール海老のマングーマヨネーズソース和え
砂 鍋 青 蟹 肉 大 排 翅 土鍋入り フカヒレの姿煮込み 渡り蟹肉あんかけ
北 京 烤 鴨 子 春秋style 北京ダック
蟻 皇 干 鮑 海 参 大連産干しアワビと干しナマコのオイスターソース煮込み
竹 葉 玉 葱 酥 牛 柳 和牛フィレ肉と玉葱の竹皮包み焼き
柑 橘 白 湯 麵 すだち香る鶏白湯そば
即 日 凍 甜 品 本日のデザート

※メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。