

2025年 3月20日 ~ 6月15日

Dinner Course

中国飯店 春秋

古鎮	浦東	外灘	租界	豫園
お一人様 ¥11,000 (税込・サ別) ¥12,650(税込)	お一人様 ¥15,400 (税込・サ別) ¥17,710(税込)	お一人様 ¥20,900 (税込・サ別) ¥24,035(税込)	お一人様 ¥26,400 (税込・サ別) ¥30,360(税込)	お一人様 ¥35,200 (税込・サ別) ¥40,480(税込)
春秋三色冷盤 白魚と大葉の和え物・もずくの黒酢和え 名古屋コーチンのおろし麻辣ソースかけ	春秋特品盆 春秋式前菜の盛り合わせ	春秋特品盆 春秋式前菜の盛り合わせ	幸福特品盆 特別前菜の盛り合わせ	幸福特品盆 特別前菜の盛り合わせ
咸菜炒魷魚 紋甲イカと筍の中国高菜炒め	銀魚白湯元壺 しらす入りフカヒレの白湯煮込み	柚子炒蝦球 大ぶりエビと季節野菜の柚子胡椒炒め	豆鼓鬼手長蝦 鬼手長エビの豆鼓ソース煮込み	三葱鮮波紋龍蝦 オマール海老の三種ネギ炒め
蛤蜊蚕豆湯 蛤とそら豆と巻湯葉のスープ仕立て	北京烤鴨子 春秋style 北京ダック	砂鍋大排翅 土鍋入り 上海式フカヒレの姿煮込み	白湯煎毛鹿散翅 焼き毛鹿鮫フカヒレの濃厚白湯スープかけ	选择来源大排翅 フカヒレの姿土鍋煮込み お好みのソースで
北京烤鴨子 春秋style 北京ダック	桜蝦醬蒸魚球 鱈の桜海老ソースのせ蒸し	北京烤鴨子 春秋style 北京ダック	北京烤鴨子 春秋style 北京ダック	北京烤鴨子 春秋style 北京ダック
蒜香椒塩排条 豚ロースと彩りパプリカの香り揚げ	爆炒蔬菜牛肉 牛肉と季節野菜の強火炒め	白湯大連干鮑魚 大連産 干し鮑の白湯煮込み	梅醬炒鮮帶子 帆立貝と季節野菜の梅肉ソース炒め	蠔皇干鮑海參 大連産干し鮑と干しナマコのオイスターソース煮込み
蒸点心二種 桜海老小籠包と春秋式点心	蠔油雲南茸蝦酥 雲南茸と海老のバイ包み焼き	鶏油炒时令蔬菜 季節野菜の鶏油の香り炒め	水煮和牛肉 和牛の四川風辛味煮込み	黒蒜蒜泥炒和牛肉 和牛フィレ肉の季節野菜の黒大蒜炒め
銀魚苔条炒飯 シラスと青海苔の炒飯	蟹肉蔬菜炒刀削麵 蟹肉と青菜入り炒め刀削麵 蟹味噌風味	腸詰蔬菜菜飯 自家製腸詰と筍のまぜ込みご飯	蠔油水蛸荷叶飯 北海蛸のオイスター風味入り蓮の葉包みご飯	白湯燕窩烤飯团 燕の巣のせ中華風焼きおにぎり 白湯スープかけ
即日凍甜品 本日のデザート	即日凍甜品 本日のデザート	即日凍甜品 本日のデザート	即日凍甜品 本日のデザート	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。