

2025年 9月23日 ～ 12月14日

Dinner Course

中国飯店 春秋

コチン 古 鎮	ブートン 浦 東	ワイタン 外 灘	ソカイ 租 界	ヨエン 豫 園
お一人様 ¥11,000 (税込・サ別) ¥12,650(税込) ～ スタンダードコース ～	お一人様 ¥16,500 (税込・サ別) ¥18,975(税込) ～ フカヒレの壺煮込みコース ～	お一人様 ¥22,000 (税込・サ別) ¥25,300(税込) ～ 土鍋入りフカフレ姿煮込みコース ～	お一人様 ¥27,500 (税込・サ別) ¥31,625(税込) ～ 特別フカフレコース ～	お一人様 ¥35,200 (税込・サ別) ¥40,480(税込) ～ 春秋 最上級コース ～
春 秋 三 色 冷 盤 前菜三種盛り合わせ	春 秋 特 品 盤 春秋式前菜四品盛り合わせ	春 秋 特 品 盤 春秋式前菜五品盛り合わせ	幸 福 特 品 盤 特製前菜六品盛り合わせ	幸 福 特 品 盤 特製前菜六品盛り合わせ
牛 油 果 蟹 肉 魚 翅 羹 蟹肉とフカヒレ入りアボカドのとろみスープ	三 葱 焼 足 赤 蝦 足赤海老の三種葱焼き	時 菜 白 果 炒 双 鮮 二種海の幸と銀杏、季節野菜の炒め	風 沙 炸 鮮 鮑 アワビのガーリックスパイス揚げ	豆 豉 炒 波 紋 龍 蝦 オマール海老の黒豆炒め
北 京 烤 鴨 子 春秋style 北京ダック	紅 焼 什 菇 元 盅 壺入り 碎けフカヒレとキノコの濃厚醤油煮込み	砂 鍋 大 排 翅 土鍋入り 上海式フカヒレの姿煮込み	干 貝 松 茸 蒸 毛 鹿 散 翅 干し貝柱と松茸、毛鹿鮫のフカヒレ入り蒸しスープ	蟹 粉 白 湯 煎 排 翅 フカヒレの姿煎り焼き 蟹ミソ白湯スープあんかけ
紅 焼 魚 塊 上海式 白身魚の醤油煮込み	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	北 京 烤 鴨 子 春秋style 北京ダック
腐 衣 干 貝 扒 時 菜 季節野菜の湯葉と干し貝柱のあんかけ	脆 炸 腐 乳 猪 肉 豚ヒレの腐乳漬け揚げ	蠔 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	火 局 上 海 蟹 兜 卵白と上海蟹ミソのオープン焼き	蠔 皇 干 鮑 鮮 鮑 大連産干しアワビと活けアワビのオイスターソース煮込み
大 良 崧 子 炒 飯 松の実のせ牛挽き肉入り中国醤油チャーハン	春 秋 蒸 点 二 品 春秋式 蒸し点心二種	豆 板 醬 炒 松 阪 猪 肉 松阪ボークのトウバンジャン炒め	蠔 油 炒 根 菜 和 牛 西 冷 人參、牛蒡と和牛サーロインのオイスターソース炒め	黒 松 露 炒 和 牛 里 脊 和牛ヒレの黒トリュフソース炒め
即 日 凍 甜 品 本日のデザート	葱 花 火 腿 上 湯 麵 金華ハム、青梗菜、葱のせ上湯汁そば	栗 菌 菇 菜 飯 栗とキノコ入り土鍋炊き込みご飯	醋 椒 魚 絲 白 湯 麵 魚と野菜のすっぱ辛い白湯汁そば	菌 菇 時 魚 扒 鍋 巴 魚とキノコのあんかけおこげ
	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 双 甜 品 本日のデザート	即 日 双 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。