

2025年 3月20日 ~ 6月15日

# Lunch Course

中国飯店 春秋

**薰 蘭**  
 お一人様 ¥4,950 (税込・サ別)  
 ¥5,692(税込)

**奶油芝士春卷**  
 紹興酒漬けチーズと腸詰と野菜の生春巻き

**蒸点心二種**  
 桜海老小籠包と春秋式蒸し点心

**炸点心二種**  
 季節野菜の春巻き・五目の揚げ餅

**海鮮丸子白湯**  
 海鮮団子入りの白湯スープ

**芙蓉木耳鶏片**  
 赤鶏とキクラゲの卵白炒め

**梅肉銀魚炒飯**  
 大葉と梅肉のしらすチャーハン

**即日凍甜品**  
 本日のデザート

**雅 竹**  
 お一人様 ¥7,150 (税込・サ別)  
 ¥8,222(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

**萝卜酸辣湯**  
 酸辣湯 蕪のみぞれ仕立て

**北京烤鴨子**  
 春秋style 北京ダック

**銀魚醬蒸魚球**  
 鰹の特製しらすソースのせ蒸し

**紅燒油面筋塞肉**  
 肉詰め中国揚げ麩と干し筍の醤油煮込み

**蠔油雲南茸蝦酥**  
 雲南茸と海老のバイ包み焼き

**咖喱炒米粉**  
 カレービーフン

**即日凍甜品**  
 本日のデザート

**爽 菊**  
 お一人様 ¥9,350 (税込・サ別)  
 ¥10,752(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

**咸菜炒蝦仁**  
 大ぶり海老とマコモ筍の中国高菜炒め

**紅燒小排翅**  
 上海式フカヒレ (小サイズ) の姿煮込み

**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

**春秋点心二種**  
 季節野菜の春巻き・五目の揚げ餅

**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

**即日凍甜品**  
 本日のデザート

**雪 梅**  
 お一人様 ¥13,200 (税込・サ別)  
 ¥15,180(税込)

**幸福特品盆**  
 特別前菜の盛り合わせ

**柚子炒蝦球**  
 大ぶりエビと季節野菜の柚子胡椒炒め

**銀魚白湯元壺**  
 しらす入りフカヒレの白湯煮込み

**北京烤鴨子**  
 春秋style 北京ダック

**干燒麵包扇炸蟹鉗**  
 蟹爪のガダイフ包み揚げ フレッシュチリソース

**金湯双蛋蔬菜**  
 ニンニク香る熟成卵と金華ハムと野菜のスープ煮込み

**腸詰蔬菜菜飯**  
 自家製腸詰と筍のまぜ込みご飯

**即日凍甜品**  
 本日のデザート

**悠 久**  
 お一人様 ¥17,600 (税込・サ別)  
 ¥20,240(税込)

**珍味酔旬菜**  
 季節の食材の紹興酒漬け

**幸福特品盆**  
 特別前菜の盛り合わせ

**桜蝦醬蒸鮮蛤**  
 活けハマグリの特製海老ソースのせ蒸し

**蟹黄干煎毛鹿散翅**  
 毛鹿餃フカヒレの煎り焼き 蟹の内子の濃厚スープ仕立て  
 (\*+¥2,200にて土鍋入りフカヒレの姿煮込みに変更可)

**北京烤鴨子**  
 春秋style 北京ダック

**爆炒蔬菜和牛肉**  
 黒毛和牛サーロインと季節野菜の強火炒め

**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

**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。