

2025年 6月16日 ～ 9月22日

Lunch Course

中国飯店 春秋

クンラン 薰 蘭
お一人様 ¥4,950 (税込・サ別) ¥5,692(税込)
季節の前菜 中華風カルパッチョ
蒸点心二種 とびっこのせ焼売・春秋式本日の蒸し点心
炸点心二種 大根もち・ハモとバナナの揚げ春巻き
番茄牛腩湯 上海名物 トマトと牛スネ肉の蒸しスープ
辣子炸鸡片 赤鶏と夏野菜の四川風衣揚げ
九条葱蛋炒飯 九条葱のせ黄金チャーハン
即日凍甜品 本日のデザート

ガチク 雅 竹
お一人様 ¥7,150 (税込・サ別) ¥8,222(税込)
春秋三色冷盤 前菜三種盛り合わせ
冬瓜衣茸羹 冬瓜とキノガサ茸のとろみスープ
北京烤鸭子 春秋style 北京ダック
芒果沙律蝦仁 海老のマンゴーマヨネーズソース和え
清炒空心菜 静岡提携農家より空心菜のあっさり炒め
紅焼肉片割包 豚バラ醤油煮込みの蒸しパン包み
番茄椒麻魷涼麵 イカの青山椒和えのセトマト冷麵
即日凍甜品 本日のデザート

ソウギク 爽 菊
お一人様 ¥9,900 (税込・サ別) ¥11,385(税込)
春秋三色冷盤 前菜三種盛り合わせ
蒸点心二種 ふかひれ餃子・とびっこのせ焼売
紅焼小排翅 上海式フカヒレ（小サイズ）の姿醤油煮込み
北京烤鸭子 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
緑式麻婆豆腐 青唐辛子香るグリーン麻婆豆腐
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

セツバイ 雪 梅
お一人様 ¥13,200 (税込・サ別) ¥15,180(税込)
幸福特品盆 特製前菜の盛り合わせ
白湯元壺 名物 碎けフカヒレの濃厚白湯煮込み
北京烤鸭子 春秋style 北京ダック
玉米炸蟹鉗 トウモロコシと蟹爪衣揚げ グランド塩添え
番茄鱼糜海鰻 ハモのすり身詰めトマト蒸し あんかけ仕立て
夏式回鍋肉 夏野菜とサクサクおこげのホイコーロー
干貝香米蛋炒飯 干し貝柱とアスパラガスのジャスミン米卵白チャーハン
即日凍甜品 本日のデザート

ユウキュウ 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 特製前菜の盛り合わせ
清蒸太刀魚 太刀魚の蒸し物 特製醤油ダレ
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 ※+¥2,200にて上海風フカヒレの姿土鍋煮込みに変更可能
北京烤鸭子 春秋style 北京ダック
糟溜生菜和牛 霜降り和牛サーロインの紹興酒マリネ
柑橘白湯刀削麵 すだち香る鶏白湯刀削麵
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。