

2025年 9月23日 ~ 12月14日

Lunch Course

中国飯店 春秋

クラン
薫 蘭

お一人様 ¥4,950 (税込・サ別)
¥5,692(税込)
～ ランチ ミニコース ～

春秋 蔬菜 前 菜
春秋式野菜前菜三品

蒸 点 心 三 種
蒸し点心三品

炸 点 心 一 種
揚げ点心一品

醬 爆 炒 和 牛 腱 肉
牛すね肉の強火炒め

蟹 肉 豆 腐
蟹肉と豆腐の塩味煮込み

黒 椒 猪 肉 絲 生 菜 炒 飯
豚肉とレタスの黒胡椒チャーハン

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)
～ 北京ダックコース ～

春秋 三 色 冷 盤
春秋式前菜三品盛り合わせ

西 湖 牛 肉 羹
牛挽き肉と豆腐のとろみスープ

北 京 烤 鴨 子
春秋style 北京ダック

黒 醋 炸 排 骨
上海名物 黒酢のスプタ

干 焼 双 蔬
二種野菜の塩味炒め

海 鮮 魚 翅 餃
海鮮とフカヒレ入り蒸し餃子

白 湯 鶏 絲 蔬 菜 干 貝 粥
鶏の細切りと干し貝柱、野菜入りパイヤン粥

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)
～ フカヒレスープコース ～

春秋 三 色 冷 盤
春秋式前菜三品盛り合わせ

風 沙 炸 甘 鯛
山口県産甘鯛のガーリックスパイス揚げ

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

北 京 烤 鴨 子
春秋style 北京ダック

辣 炒 松 阪 猪 肉
松阪ポークばら肉の辛み炒め

菜 宝 醬 炒 菌 菇 時 菜
季節野菜とキノコの干し大根ソース炒め

雪 菜 鶏 肉 絲 二 面 黄 炒 麵
中国高菜と豚肉の細切り入り両面焼きそば

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)
～ フカヒレ壺煮込みコース ～

幸 福 特 品 盤
特製前菜の五品盛り合わせ

白 湯 白 菜 元 盅
壺入り 碎けフカヒレと白菜の濃厚白湯スープ煮込み

北 京 烤 鴨 子
春秋style 北京ダック

清 蒸 石 斑 魚
ハタのあっさり蒸し

珍 珠 炸 猪 肉 排
豚ヒレのクルトン揚げ

西 芹 炒 百 合 白 果
セロリと百合の芽、銀杏の炒め

焼 味 菌 菇 炒 飯
焼き物(叉焼・焼肉)とキノコのチャーハン

即 日 凍 甜 品
本日のデザート

ユウキウ
悠 久

お一人様 ¥17,600 (税込・サ別)
¥20,240(税込)
～ 特別フカフレコース ～

幸 福 特 品 盤
特製前菜六品の盛り合わせ

黒 松 露 醬 炒 蝦 球
大ぶり海老の黒トリュフソース炒め

砂 鍋 紅 焼 毛 鹿 散 翅
土鍋入り 毛鹿鮫のフカヒレ(80g)の上海式醤油煮込み

北 京 烤 鴨 子
春秋style 北京ダック

蟹 粉 芙 蓉 百 合 炒 時 蔬 菌
季節野菜とキノコの蟹ミソ卵白炒め

春 秋 式 青 椒 牛 肉 絲
牛肉とピーマンの細切り炒め

X O 醬 海 鮮 炒 飯
ハタとホタテ入り自家製XO醬チャーハン

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。