

【中国飯店 春秋 二周年特別コース】

お一人様：22,000 円（税込・サ別） ※二名様より、**要予約**

グラスシャンパン付き

期間：2026 年 2 月 14 日（土）～3 月 22 日（日）

＜コース内容＞

【蟹香迎春】 上海蟹ミソと淡雪豆腐仕立て 山菜の香り

【春秋滬珍】 名古屋コーチン、桜エビと南知多産平貝、浜名湖白魚

黄金ピータン、クラゲの頭、フォアグラ

【江南酥香】 才巻エビの“油爆” 青葱・紹興酒に春柑橘の香り

【荷福富貴】 杭州名物『こじき鶏』の春秋式

乳鳩にふかひれ・アワビの詰め蒸し焼き

【江韵元宝】 海鮮と、セリ、高菜の上海式ワントン 乾燥海苔スープ仕立て

【吉祥金鴨】 春秋スタイル 北京ダック ～ クリスピーな皮をキャビアと共に ～

【新緑春饌】 ウルイと菜の花に春筍のザーサイと干しエビで香ばしく

【紅福満溢】 和牛頬肉の柔らか煮込み、ふかひれの醤油煮込みあんかけ

炊き立て香米（ジャスミンライス）と共に

【双味福甜】 白玉団子入り黒ゴマ杏仁汁粉

塩卵ソースの中華風メロンパン

※仕入れによりメニュー内容に変更がある場合もございます