

# ディナーコース

## Dinner Course Menu

- ※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。
- ※表示価格に別途15%のサービス料を頂戴します。
- ※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。
- ※ This menu is subject to change without notice.
- ※ A 15% service charge will be added to the price.
- ※ If you have any food allergies or special requests, please ask our staff.

## 古鎮<sup>コチン</sup>コース

Ancient Town course

¥9,900 (税込み)

¥11,385 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

## 春秋双品盆

春秋式前菜二種

Two kinds of appetizers

## 奶油什菇帶子

キノコの出汁を使った帆立貝柱のクリームソース煮込み

Braised scallops in mushrooms broth cream sauce

## 藥膳燉甲魚湯

冬虫夏草の花とスッポン入り滋養蒸しスープ

Steamed soup with soft-shelled turtle and cordyceps sinensis flower

## 北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style original Beijing duck

## 鯷魚醬炒鶏肉

名古屋コーチンと長ネギのシラスアンチョビソース炒め

Stir-fried chicken and scallion with whitebait and anchovy sauce

## 苔条扒時菜

季節野菜の炒め 青海苔あんかけ

Stir-fried vegetables topped with green seaweed starchy sauce

## 豆豉排骨蒸飯

スペアリブの黒豆ソース蒸しのせご飯

Steamed rice topped with steamed spareribs with black bean sauce

## 即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

フートン  
浦東コース

*Pudong course*

¥14,300 (税込み)  
¥16,445 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

春秋前菜盆

春秋式前菜の盛り合わせ

*Assorted appetizers*

宮保炒蝦球

大ぶりエビの甘辛ソース炒め

*Stir-fried prawns with sweet and spicy sauce*

紅焼什菇元盅

キノコとフカヒレのキノコ出汁濃厚醤油煮込み

*Braised shark's fin and various mushrooms in mushrooms broth soy sauce*

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

*Shunju style original Beijing duck*

蠔油炒鶏牛柳

牛肉と鶏肉の特製オイスターソース炒め

*Stir-fried beef and chicken with oyster sauce*

蒸点心双品

塩卵と豚肉入りもち米シューマイ・中国オリーブ入りエビ蒸し餃子

*Glutinous rice shumai with salted egg and pork / Steamed shrimp dumpling with Chinese olive*

白湯素菜銀魚粥

濃厚魚骨スープで作る白身魚と野菜の中華粥

*Thick fish bone soup porridge with white fish and vegetables*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

ワイタン  
外滩コース

*The Bund course*

¥19,800 (税込み)  
¥22,770 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

春秋特品盆

春秋式特別前菜の盛り合わせ

*Special appetizer platter*

咸旦炸蝦球

大ぶりエビのサクサク揚げ 塩卵ソース

*Deep-fried prawns dressed in salted egg sauce*

紅焼排翅鍋

上海風フカヒレの姿土鍋煮込み

*Braised whole shark's fin in an earthen pot Shanghai-style*

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

*Shunju style original Beijing duck*

黒松露醬炒猪片

豚ロースと野菜のオリジナルトリュフソース炒め

*Stir-fried pork loin and seasoned vegetable with truffle sauce*

腐衣四宝菜

巻き湯葉とキノコの金華ハム出汁のスープあんかけ

*Rolled bean curd and mushrooms topped with Jinhua ham broth sauce*

白果帶子蛋白炒飯

帆立貝柱と銀杏、舞茸入り卵白チャーハン

*Egg white fried rice with scallops, ginkgo and maitake mushroom*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

ソカイ  
租界コース

Concession course

¥25,300 (税込み)

¥29,095 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

幸福特品盆

夜の特別前菜の盛り合わせ

Dinner special appetizer platter

風沙炸甘鯛

甘鯛の松笠揚げ 黒ニンニク入りスパイスかけ

Deep-fried tilefish with black garlic special spice

滋養佛跳湯

フカヒレ、干シアワビ、スッポンの滋養蒸しスープ

Steamed soup with shark's fin, dried abalone and soft-shelled turtle

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style original Beijing duck

川汁炒和牛

霜降り和牛の特製四川風ソース炒め

Stir-fried wagyu beef with Sichuan chili sauce

魚仔粉皮百合白果

板春雨とゆり根、銀杏のスープ炒め カラスミかけ

Stir-fried flat glass noodles, lily bulb and ginkgo topped with dried mullet roe

酸菜魚絲白湯麵

白身魚と高菜のせ濃厚魚骨スープの煮込みそば

Hot and sour thick fish bone soup noodles topped with stir-fried white fish and mustard greens

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ヨエン  
豫園コース

Yu Garden course

¥33,000 (税込み)

¥37,950 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

幸福特品盆

夜の特別前菜の盛り合わせ

Dinner special appetizer platter

葱姜波紋龍蝦

活きオマールエビの葱生姜炒め

Stir-fried fresh lobster with scallion and ginger

白湯煎大排翅

濃厚魚骨スープをスープを使った焼きフカヒレの土鍋姿煮込み

Pan-fried whole shark's fin with thick fish bone soup in an earthen pot

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style original Beijing duck

蠣皇干鮑魚

大連産干シアワビのオイスターソース煮込み

Braised dried abalone in oyster sauce

黒松露醬竹筴蟹柳和牛

蟹肉詰めキノガサ茸と和牛のトリュフソースかけ

Steamed kinugasatake mushroom stuffed with wagyu beef and crab meat topped with truffle sauce

什菇魚片扒鍋巴

白身魚と雲南キノコのあんかけオコゲ

Crispy rice topped with white fish and Yunnan mushroom starchy sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert