

D
I
N
N
E
R

C
O
U
R
S
E



コ
チ
ン
古鎮 コース

Ancient Town course

～ スタンダード コース ～

お一人様 for one person ¥11,000税込(¥12,650税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

春秋五色冷盤

春秋式前菜五品盛り合わせ
Four kinds of appetizer

菜脯醬蒸双鮮

鮮魚、大ぶり海老の干し大根ソースの蒸し物
Steamed fish and prawns in dried Japanese radish sauce

蛤利豆腐散翅羹

蛤利と豆腐入りフカヒレのどろみスープ
Shark's fin with clam and tofu soup

北京烤鴨子

春秋style 北京ダック
Shunju style original Beijing duck

紅燒獅子頭

中華風肉団子の醤油煮込み
Braised Chinese style meatballs in soy sauce

蒸点心二種

春タケノコ入り海鮮餃子、桜海老小籠包
Spring bamboo shoot with seafood dumpling /
Sakura shrimp in soup dumpling

菜胆咸肉菜飯

青菜と自家製干し肉の土鍋ご飯
Pot rice with original dried meat and green vegetables

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

料理の内容は食材の入手状況によって変わる場合があります。

The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients

フートン
浦東 コース

Pudong course

～ フカヒレスープコース ～

お一人様 for one person ¥16,500税込(¥18,975税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

春 秋 特 品 盤

春秋式前菜五品盛り合わせ
Assorted special appetizer

黄 韭 裙 带 菜 炒 鮮 鮑

活き鮑と黄ニラ、茎ワカメのあっさり炒め
Stir-fried fresh abalone with yellow leeks and seaweed stems

酸 辣 魚 翅 湯

フカヒレ入りサンラータン
Shark's fin in hot and sour soup

北 京 烤 鴨 子

春秋style 北京ダック
Shunju style original Beijing duck

季 節 特 別 点 心

春秋式 焼きショロンポー
Shunju style pan-fried soup dumpling

豆 豉 和 牛 鍋

霜降り和牛と黒豆味噌の土鍋煮込み
Braised wagyu in black bean sauce

春 野 菜 蟹 肉 炒 麵

春野菜と蟹肉の塩焼きそば
Stir-fried noodles with crab meat and seasonal vegetables

即 日 凍 甜 品

本日のデザート
Today's dessert

かっこ内の金額については消費税・サービス料込の総表示額となります
The price in parentheses includes tax and service charge

ワイタン
外灘 コース

The Bund course

～ 土鍋入りフカヒレ姿煮込みコース ～

お一人様 for one person ¥22,000税込(¥25,300税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

春 秋 特 品 盤

春秋式前菜六品盛り合わせ
Assorted special appetizer

芋 頭 局 蝦 球

タロ芋と大ぶり海老の甘辛炒め
Stir-fried prawns and taro in sweet and spicy sauce

砂 鍋 大 排 翅

土鍋入り 上海式フカヒレの姿煮込み
Braised whole shark's fin in soy sauce in an earthen pot

北 京 烤 鴨 子

春秋style 北京ダック
Shunju style original Beijing duck

東 坡 牛 肉

牛ホホ肉の醤油煮込み
Braised beef cheeks in soy sauce served

千 煨 双 菜

2種野菜とザーサイ干しエビの香ばしい炒め
Stir-fried vegetables with Szechuan pickles and dried shrimp

酸 辣 菌 菇 白 湯 麵

キノコ入り酸っぱ辛い白湯スープ麵
Soup noodles with mushrooms in sour and spicy soup

即 日 凍 甜 品

本日のデザート
Today's dessert

料理の内容は食材の入手状況によって変わる場合があります。
The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients

租界 コース

Concession course

～ 特別フカヒレコース ～

お一人様 for one person ¥27,500税込(¥31,625税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

幸福特品盤

春秋式特製前菜七品盛り合わせ
Special appetizer platter

檸香油爆活中蝦

活き車海老の甘辛炒め すだちの香り
Sir-fried fresh prawns in sweet and spicy sauce

砂鍋岩海苔毛鹿翅

土鍋入り 毛鹿鮫のフカヒレと岩海苔の上海式醤油煮込み
Braised shark's fin and rock seaweed in soy sauce served in an earthen pot

北京烤鴨子

春秋style 北京ダック
Shunju style original Beijing duck

白灼白湯和牛魷魚

和牛とアオリイカの白湯湯引き
Par-boiled wagyu and cuttlefish

回鍋辣炒鮮鮑

活きアワビの特製辛味噌炒め
Stir-fried fresh abalone in special miso sauce

蝦干葱油拌麵

干しエビとネギ油の和えそば
Dressed noodles in scallion oil with dried shrimp

即日双甜品

本日のデザート
Today's dessert

かっこ内の金額については消費税・サービス料込の総表示額となります

The price in parentheses includes tax and service charge

豫園 コース

Yu Garden course

～ 春秋 最上級コース ～

お一人様 for one person ¥35,200税込(¥40,480税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

酔物/幸福特品盤

海鮮の紹興酒漬け/春秋式特製前菜七品盛り合わせ
Drunken seafood / Special Appetizer platter

椒麻蒜子局波子龍蝦

オマール海老の四川風辛味炒め
Stir-fried homarus lobster in Szechuan sauce

蟹黄扒干煎排翅

フカヒレの煎り焼き、蟹内子あんかけ
Pan-fried shark's fin topped with crab roe sauce

北京烤鴨子

春秋style 北京ダック
Shunju style original Beijing duck

鮑汁羊肚菌干鮑

干しアワビとアミガサタケのアワビの戻し汁煮込み
Braised dried abalone and morel mushroom in dried abalone sauce

朴葉菌醬和牛里脊

和牛ヒレ肉とキノコソースの朴葉焼き
Pan-fried wagyu fillet with mushroom sauce wrapped in magnolia leaves

燕窩香局上素飯

青菜入り炊き込みご飯の湯葉包み、ツバメの巣上湯あんかけ
Seasoned rice with mixed vegetables wrapped in yuba topped with bird's nest starchy sauce

即日双甜品

本日のデザート
Today's dessert

料理の内容は食材の入手状況によって変わる場合があります。

The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients