

# 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

## 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

## 薬膳燉甲魚湯

冬虫夏草の花とスッポン入り滋養蒸しスープ

## 北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

## 鯉魚醬炒猪頸肉

渥美うまみ豚の豚トロと長ネギのシラスアンチョビソース炒め

## 苔条扒時菜

季節野菜の炒め 青海苔あんかけ

## 豆豉排骨蒸飯

スペアリブの黒豆ソース蒸しご飯

## 即日凍甜品

本日のデザート

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

宮保炒蝦球

大ぶりエビの甘辛ソース炒め

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

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

蠔油炒鶏牛柳

牛肉と鶏肉の特製オイスターソース炒め

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

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

即日凍甜品

本日のデザート

ワイタン  
外灘コース

*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

咸旦炸蝦球

大ぶりエビのサクサク揚げ 塩卵ソース

紅焼排翅鍋

上海風フカヒレの姿土鍋煮込み

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

黒松露醬炒猪片

渾美うまみ豚と野菜のオリジナルトリュフソース炒め

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

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

即日凍甜品

本日のデザート

租界コース

Concession course

¥26,400 (税込み)  
¥30,360 (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

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

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

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

川汁炸和牛

霜降り和牛の特製四川風ソース炒め

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

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

即日凍甜品

本日のデザート

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

葱姜波紋龍蝦

新鮮なオマールエビの葱生姜炒め

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

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

蠣皇干鮑海參

大連産干シアワビ・干しナマコのオイスターソース煮込み

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

什菇魚片扒鍋巴

白身魚と雲南キノコのあんかけオコゲ

即日凍甜品

本日のデザート