

2024年12月16日（月）～

## Dinner Course

中国飯店 春秋

古鎮	浦東	外灘	租界	豫園
お一人様 ¥11,000 (税込・サ別) ¥12,650(税込)	お一人様 ¥15,400 (税込・サ別) ¥17,710(税込)	お一人様 ¥20,900 (税込・サ別) ¥24,035(税込)	お一人様 ¥26,400 (税込・サ別) ¥30,360(税込)	お一人様 ¥35,200 (税込・サ別) ¥40,480(税込)
春秋双前菜 国産豚のはちみつ又焼、春菊の乾燥エビ風味添え メヒカリの中華風南蛮漬け	春秋特品盆 春秋式特別前菜の盛り合わせ	春秋特品盆 春秋式特別前菜の盛り合わせ	幸福特品盆 夜の特別前菜の盛り合わせ	幸福特品盆 夜の特別前菜の盛り合わせ
菜甫腊味蒸双鮮 二種海の幸の特製中国漬け大根ソースのせ蒸し	苔条風沙目光 メヒカリの青海苔入り特製スパイス揚げ	核桃沙律蝦球 大ぶりエビの胡桃マヨネーズソース和え	美极軟皮鬼手長蝦 信玄エビ（オニテナガエビ）の香ばしい醤油炒め	姜葱鮮波紋龍蝦 活きオマールエビのネギショウガ炒め
白湯魚肚河豚翅雲吞 エビワンタンと魚の浮袋入り河豚のヒレ風味の濃厚スープ	白湯白菜元壺 フカヒレと白菜の濃厚白湯スープ煮込み	砂鍋大排翅 上海風 フカヒレの姿土鍋煮込み	黒松露白湯煎排翅 焼きフカヒレの濃厚魚白湯スープかけ、トリュフとともに	鮮蟹肉炒毛鹿魚翅 蟹のほぐし身と特上フカヒレのスープ炒め
北京烤鴨子 春秋style 北京グック	北京烤鴨子 春秋style 北京グック	北京烤鴨子 春秋style 北京グック	北京烤鴨子 春秋style 北京グック	北京烤鴨子 春秋style 北京グック
芋頭粉皮燒鷄鍋 名古屋コーチンと里芋の四川風辛味鍋	剝椒蒸鮮貝 帆立貝柱の唐辛子のせ蒸し	蠔皇大連干鮑魚 大連産干し鮑のオイスターソース煮込み	酸辣白灼和牛 霜降り和牛の湯引き、サンラータン仕立て	蠔皇干鮑海參 大連産干し鮑と干しナマコのオイスターソース煮込み
蠔皇牛肝菌芥菜 からし菜の炒め、乾燥雲南ボルチーニ茸あんかけ	黒椒炒紫洋葱松阪肉 松阪豚と紫玉葱の黒胡椒炒め	苔条炸綠筍青菜 台湾産綠筍の青海苔風味揚げ、青菜添え	蒜泥菜花象拔蚌 白ミル貝と菜の花のガーリックバターソース炒め	干燒炒和牛 和牛サーロインと根菜の甘辛山椒ソース炒め
蟹腿雪菜炒飯 上海蟹肉と高菜のチャーハン	蟹粉刀削伴麵 刀削麵のネギ油和え、上海蟹ミソあんかけ	菜脯牛菘炒飯 牛ひき肉と干し大根の中国醤油チャーハン	泡椒姜葱魚球蒸飯 白身魚の塩漬け唐辛子と葱生姜のせ蒸しご飯	魚絲白湯砂鍋麵 白身魚と高菜の炒めのせ魚骨スープの煮込みそば
即日凍甜品 本日のデザート	即日凍甜品 本日のデザート	即日凍甜品 本日のデザート	即日凍甜品 本日のデザート	即日凍甜品 本日のデザート