

2025年 12月15日 ～ 2026年3月19日

## Dinner Course

## 中国飯店 春秋

<b>コチン</b> <b>古 鎮</b> <u>¥11,000税込(¥12,650税サ込)</u> ～ スタンダードコース ～ <b>春 秋 四 色 冷 盤</b> 前菜三種盛り合わせ  <b>泡椒雪菜蒸鮮鮑</b> 活けアワビの塩漬け唐辛子と高菜のせ蒸し  <b>宝湯銀魚鶏絲羹</b> シラス、鶏肉、野菜入りフカヒレのとろみスープ  <b>北 京 烤 鴨 子</b> 春秋style 北京ダック  <b>咖哩生果炒龍鳳丁</b> 海老と鶏肉、カシューナッツのカレースライス炒め  <b>菌 菇 炒 春 菊</b> 春菊と季節のキノコの炒め  <b>生菜蟹腿炒双米飯</b> 上海蟹肉とレタス入り二種米のチャーハン  <b>即 日 凍 甜 品</b> 本日のデザート
---

<b>ブートン</b> <b>浦 東</b> <u>¥16,500税込(¥18,975税サ込)</u> ～ フカヒレスープコース ～ <b>春 秋 特 品 盤</b> 春秋式前菜五品盛り合わせ  <b>辣 風 沙 炸 魚 球</b> フグの辛味ガーリックスパイス揚げ  <b>綉球干貝魚翅燉湯</b> 海老団子と干し貝柱、フカヒレ入り蒸しスープ  <b>北 京 烤 鴨 子</b> 春秋style 北京ダック  <b>時 菜 炒 双 鮮</b> 活けアワビとイカ、季節野菜の炒め  <b>奶油白湯娃娃菜</b> ワウワウ菜の白湯クリーム煮込み  <b>蕃茄肉絲鶏蛋湯麵</b> トマトと豚肉の卵とじ汁そば  <b>即 日 凍 甜 品</b> 本日のデザート
--

<b>ワイタン</b> <b>外 灘</b> <u>¥22,000税込(¥25,300税サ込)</u> ～ 土鍋入りフカフレ姿煮込みコース ～ <b>春 秋 特 品 盤</b> 春秋式前菜六品盛り合わせ  <b>水果美醋赤色蝦球</b> 海老と季節のフルーツの特製甘酢ソース  <b>砂 鍋 大 排 翅</b> 土鍋入り 上海式フカヒレの姿煮込み  <b>北 京 烤 鴨 子</b> 春秋style 北京ダック  <b>黒椒炒芋牛肉片</b> 和牛と芋の黒胡椒炒め  <b>干 貝 扒 時 菜</b> 季節野菜の干し貝柱あんかけ  <b>蟹 粉 砂 鍋 菜 飯</b> 上海蟹ミソ入り土鍋焼きご飯  <b>即 日 凍 甜 品</b> 本日のデザート
--

<b>ソカイ</b> <b>租 界</b> <u>¥27,500税込(¥31,625税サ込)</u> ～ 特別フカフレコース ～ <b>幸 福 特 品 盤</b> 春秋式特製前菜七品盛り合わせ  <b>X O 醬 炒 鮮 蝦</b> 活け車海老の自家製XO醬炒め  <b>上海蟹粉煎毛鹿散翅</b> 毛鹿鮫のフカヒレの煎り焼き 上海蟹ミソあんかけ  <b>北 京 烤 鴨 子</b> 春秋style 北京ダック  <b>四 川 臊 子 鮮 鮑</b> 活けアワビと豚肉、野菜の四川臊子ソース煮込み  <b>白 灼 柚 子 和 牛</b> 和牛の湯引き 柚子風味  <b>蟹腿百合魚粒粥</b> 上海蟹肉と魚、百合根入り上海粥  <b>即 日 双 甜 品</b> 本日のデザート
--

<b>ヨエン</b> <b>豫 園</b> <u>¥35,200税込(¥40,480税サ込)</u> ～ 春秋 最上級コース ～ <b>幸 福 特 品 盤</b> 春秋式特製前菜七品盛り合わせ  <b>葱姜炒波紋龍蝦</b> オマール海老の葱生姜炒め  <b>黒松露白湯大排翅</b> フカヒレの姿 黒トリュフ白湯スープ煮込み  <b>北 京 烤 鴨 子</b> 春秋style 北京ダック  <b>鮑汁羊肚菌干鮑</b> 干しアワビとアマガサタケのアワビの戻し汁煮込み  <b>宮爆炒蟹腿和牛里脊</b> 和牛ヒレとトラバ蟹脚の甘辛炒め  <b>醋 椒 魚 片 泡 飯</b> 季節の魚入り酸っぱ辛いスープ御飯  <b>即 日 双 甜 品</b> 本日のデザート
--

※メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。