

2025年12月15日～2026年3月19日

Dinner Course

中国飯店 春秋

コチン
古鎮
¥11,000税込(¥12,650税サ込)

～スタンダードコース～

春秋四色冷盤
前菜三種盛り合わせ

泡椒雪菜蒸鮮鮑
活けアワビの塩漬け唐辛子と高菜のせ蒸し

宝湯銀魚鶏絲羹
シラス、鶏肉、野菜入りフカヒレのとろみスープ

北京烤鴨子
春秋style 北京ダック

咖哩生果炒龍鳳丁
海老と鶏肉、カシューナッツのカレースパイス炒め

菌菇炒春菊
春菊と季節のキノコの炒め

生菜蟹腿炒双米飯
上海蟹肉とレタス入り二種米のチャーハン

即日凍甜品
本日のデザート

ブートン
浦東
¥16,500税込(¥18,975税サ込)

～フカヒレスープコース～

春秋特品盤
春秋式前菜五品盛り合わせ

辣風沙炸魚球
フグの辛味ガーリックスパイス揚げ

綉球干貝魚翅燉湯
海老団子と干し貝柱、フカヒレ入り蒸しスープ

北京烤鴨子
春秋style 北京ダック

時菜炒双鮮
活けアワビとイカ、季節野菜の炒め

奶油白湯娃々菜
ワウワウ菜の白湯クリーム煮込み

蕃茄肉絲鷄蛋湯麵
トマトと豚肉の卵とじ汁そば

即日凍甜品
本日のデザート

ワイタン
外灘
¥22,000税込(¥25,300税サ込)

～土鍋入りフカフレ姿煮込みコース～

春秋特品盤
春秋式前菜六品盛り合わせ

水果美醋赤色蝦球
海老と季節のフルーツの特製甘酢ソース

砂鍋大排翅
土鍋入り 上海式フカヒレの姿煮込み

北京烤鴨子
春秋style 北京ダック

黑椒炒芋牛丼片
和牛と芋の黒胡椒炒め

干貝扒時菜
季節野菜の干し貝柱あんかけ

蟹粉砂鍋菜飯
上海蟹ミソ入り土鍋焼きご飯

即日凍甜品
本日のデザート

ソカイ
租界
¥27,500税込(¥31,625税サ込)

～特別フカフレコース～

幸福特品盤
春秋式特製前菜七品盛り合わせ

XO醤炒鮮蝦
活け車海老の自家製XO醤炒め

上海蟹粉煎毛鹿散翅
毛鹿鉄のフカヒレの煎り焼き 上海蟹ミソあんかけ

北京烤鴨子
春秋style 北京ダック

四川臘子鮮鮑
活けアワビと豚肉、野菜の四川臘子ソース煮込み

白灼柚子和牛
和牛の湯引き 柚子風味

蟹腿百合魚粒粥
上海蟹肉と魚、百合根入り上海粥

即日双甜品
本日のデザート

ヨエソ
豫園
¥35,200税込(¥40,480税サ込)

～春秋 最上級コース～

幸福特品盤
春秋式特製前菜七品盛り合わせ

葱姜炒波紋龍蝦
オマール海老の葱生姜炒め

黑松露白湯大排翅
フカヒレの姿 黒トリュフ白湯スープ煮込み

北京烤鴨子
春秋style 北京ダック

鮑汁羊肚菌千鮑
干しアワビとアミガサタケのアワビの炭火煮込み

宮爆炒蟹腿和牛里脊
和牛ヒレとタラバ蟹脚の甘辛炒め

醋椒魚片泡飯
季節の魚入り酸っぱ辛いスープ御飯

即日双甜品
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。