DINNER COURSE

中国飯店
春秋
SHUNJU

古鎮（コチン） 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.

春秋四色冷盤	春秋式前菜四品盛り合わせ Four kinds of appetizer
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 Steamed fresh abalone with salted-peppers and Chinese mustard greens
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 Shark's fin soup with whitebait, chicken meat and vegetables
北京烤鴨子	春秋style 北京ダック Shunju style original Beijing duck
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 Stir-fried shrimp and chicken with cashew nuts seasoned with curry spice
菌菇炒春菊	春菊と季節のキノコの炒め Stir-fried chrysanthemum and seasonal mushrooms
生菜蟹腿炒双米飯	上海蟹肉とレタス入り二十一穀米のチャーハン Fried twenty-one grain rice with Shanghai crab meat and lettuce
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

浦東（プートン） 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
辣 風 沙 炸 魚 球	フグの辛味ガーリックスパイス揚げ Deep-fried blowfish seasoned with garlic spice
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 Steamed shark's fin soup with shrimp dumpling and dried scallops
北 京 烤 鴨 子	春秋style 北京ダック Shunju style original Beijing duck
時 菜 炒 双 鮮	活けアワビとイカ、季節野菜の炒め Stir-fried frresh abalone and squid with seasonal vegetables
奶油白湯中国白菜	中国白菜の白湯クリーム煮込み Braised Chinese cabbage in cream sauce
鶏 蛋 蕃 茄 湯 麺	卵とじトマトスープ麺 Egg drop tomato soup noodles
即 日 凍 甜 品	本日のデザート Today's dessert

外灘（ワイタン） 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
美 醋 炸 蝦 球	海老の特製甘酢ソース Stir-fried prawn in special sweet and sour 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
黒椒炒芋牛肉片	和牛と芋の黒胡椒炒め Stir-fried beef and potato in black pepper sauce
干 貝 扒 時 菜	季節野菜の干し貝柱あんかけ Stir-fried seasonal vegetables topped with dried scallop starchy sauce
蟹 粉 砂 鍋 菜 飯	上海蟹ミソ入り土鍋焼きご飯 Shanghai crab roe in claypot rice
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

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（ソカイ） 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
ＸＯ醤炒鮮蝦	活け車海老の自家製XO醤炒め Stir-fried fresh prawn in XO sauce
上海蟹粉煎毛鹿散翅	毛鹿鮫のフカヒレの煎り焼き 上海蟹ミソあんかけ Pan-fried shark's fin topped with Shanghai crab roe starchy sauce
北 京 烤 鴨 子	春秋style 北京ダック Shunju style original Beijing duck
四川臊子鮮鮑	活けアワビと豚肉、野菜の四川臊子ソース煮込み Braised fresh abalone, pork and vegetables in Szechuan sozu sauce
白灼柚子和牛	和牛の湯引き 柚子風味 Parboiled wagyu flavored with yuzu
蟹腿百合魚粒粥	上海蟹肉と魚、百合根入り上海粥 Shanghai style congee with Shanghai crab meat, fish and lily bulb
即 日 双 甜 品	本日のデザート Today's dessert

豫園（ヨエン） 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.

幸 福 特 品 盤	春秋式特製前菜七品盛り合わせ Special appetizer platter
葱姜炒波紋龍蝦	オマール海老の葱生姜炒め Stir-fried lobster with ginger and leek
黒松露白湯大排翅	フカヒレの姿 黒トリュフ白湯スープ煮込み Braised whole shark's fin in black truffle thick fish bone white soup
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
宮爆炒蟹腿和牛里脊	和牛ヒレとタラバ蟹脚の甘辛炒め Stir-fried wagyu fillet and king crab legs in sweet and spicy sauce
醋椒魚片泡飯	季節の魚入り酸っぱ辛いスープ御飯 Spicy and sour soup rice with seasonal fish
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

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