

D
I
N
N
E
R

C
O
U
R
S
E

コ
チ
ン
古
鎮
コ
ー
ス

Ancient Town course

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.

～フカヒレスープの入ったスタンダードコース～

春
秋
五
色
冷
盤

春秋式前菜五品盛り合わせ
Five kinds of appetizer

蒸
点
心
二
種

海老焼売、ホウレン草入り蒸し餃子
Shrimp dumpling, Japanese spinach dumpling

青
蟹
粉
白
玉
米
散
翅
羹

渡り蟹肉とホワイトコーン入りフカヒレのとろみスープ
Japanese blue crab meat and white corn starchy shark's fin soup

北
京
烤
鴨
子

春秋style 北京ダック
Shunju style original Beijing duck

枝
豆
高
菜
炒
双
鮮

海老と太刀魚の枝豆、高菜のあっさり炒め
Stir-fried shrimp and hairtail fish with green beans and pickled mustard greens

波
羅
黑
醋
五
花
肉

豚バラ肉のサクサク揚げ、黒酢あんかけ
Deep-fried crispy pork belly topped with black vinegar starchy sauce

白
湯
干
貝
粥

干し貝柱と白湯スープの中華粥
Chinese congee with dried scallops in white broth soup

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

フートン
浦東 コース
Pudong course

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.

～名物 壺入りフカヒレの醤油煮込みの入ったコース～

春秋特品盤

春秋式前菜六品盛り合わせ
Assorted special appetizer

風沙鮮鮑

活き鮑のガーリックスパイス揚げ
Deep-fried fresh abalone seasoned with garlic spices

紅焼冬瓜元盅翅

壺入り 碎けフカヒレと冬瓜の濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin and wintermelon in rich soy sauce

北京烤鴨子

春秋style 北京ダック
Shunju style original Beijing duck

魚香青椒牛肉絲

細切り和牛と彩り野菜の魚香ソース炒め
Stir-fried shredded wagyu with assorted vegetables in fish-flavored sauce

清炒夏野菜

夏野菜のあっさり炒め
Stir-fried summer vegetables

上海粗炒麵

上海式醤油味焼きそば
Shanghai style stir-fried soy sauce noodles

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

ワイタン
外灘 コース
The Bund course

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.

～土鍋入り フカヒレの姿煮込みの入ったコース～

春秋特品盤

春秋式前菜六品盛り合わせ
Assorted special appetizer

干焼蝦黄蝦球

大ぶり海老の濃厚海老味噌チリソース煮込み
Braised prawns in rich shrimp miso-flavored chili 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

黒椒炒香菜三絲牛鰻条

細切り和牛と鰻の黒胡椒炒め
Stir-fried shredded wagyu and eel seasoned with black pepper

干貝冷製冬瓜

冷やし冬瓜の冷製干し貝柱ソースがけ
Cold wintermelon topped with chilled dried scallop sauce

脆米金銀青蟹粉炒飯

渡り蟹肉の炒飯～フライドジャスミンライスと共に～
Fried rice with Japanese blue crab meat served with fried jasmine rice chips

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

ソカイ
租界 コース
Concession course

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.

～毛鹿鮫フカヒレの入ったコース～

酔物 / 幸福特品盤

海の幸の紹興酒漬け/春秋式特製前菜七品盛り合わせ
Drunken seafood / Special appetizer platter

XO 醤炒鮮鮑茄子

活き鮑と加茂茄子のXO醤炒め
Stir-fried fresh abalone and kamo eggplant in original XO sauce

西洋菜干貝燉花膠毛鹿翅

毛鹿鮫のフカヒレと干し貝柱、魚の浮袋入り蒸しスープ
Steamed salmon shark's fin with dried scallops and fish maw

北京烤鴨子

春秋style 北京ダック
Shunju style original Beijing duck

油淋帶魚

太刀魚の揚げ物、特製油淋ソースかけ
Deep-fried hairtail fish topped with sweet and sour soy-based sauce

山葵醬鵝肝牛肉卷

フォアグラの和牛巻き、ワサビソース
Foie gras wrapped in wagyu served with wasabi sauce

蕃茄涼麵

トマト冷麺
Cold tomato noodles

即日双甜品

本日のデザート二品
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

ヨエン
豫園 コース
Yu Garden course

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.

～フカヒレ姿と干し鮑の入った極上ディナーコース～

酔物 / 幸福特品盤

海の幸の紹興酒漬け/春秋式特製前菜七品盛り合わせ
Drunken seafood / Special Appetizer platter

油 醤 龍 蝦

伊勢海老の醤油煮込み
Braised lobster in soy sauce

上湯蟹肉干煎排翅

フカヒレ姿の煎り焼き、蟹肉入り上湯スープあんかけ
Pan-fried whole shark's fin topped with crab meat in superior sauce

北京烤鴨子

春秋style 北京ダック
Shunju style original Beijing duck

椒麻扒干鮑片

干しアワビの薄切り～青山椒ソースがけ～
Braised dried abalone and morel mushroom in Japanese green pepper sauce

菠羅干燒西冷牛肉

和牛サーロインとパイナップルの甘辛醬油炒め
Stir-fried wagyu sirloin and pineapple in sweet and spicy soy-based sauce

砂鍋魚絲柑橘白湯麵

柑橘香る細切り魚の濃厚白湯スープ麵
Soup noodles in rich white broth soup with shredded fish infused with citrus fruit

即日双甜品

本日のデザート二品
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