

クラン
薫蘭コース

Fragrant Orchid course

¥4,400 (税込み)

¥5,060 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

青山椒白切鶏

名古屋コーチンの蒸し鶏 青山椒ソースかけ

Steamed Nagoya's local chicken topped with Chinese green pepper sauce

蒸点心双品

フカヒレ入り焼売・白身魚と高菜の蒸し餃子

Steamed assorted vegetables dumpling/Steamed white fish with pickled leaf mustard dumpling

炸点心双品

五目入りタロイモのハチの巣揚げエビ入り・大葉風味の焼き餃子

Deep-fried taro dumpling wrapped in honeycomb/Pan-fried shrimp dumpling with green shiso

蕃茄排骨湯

スペアリブとトマトと冬瓜の蒸しスープ

Sparerib, winter melon and fresh tomato soup

蠔油空心菜

空心菜と黄ニラのオイスターソース炒め

Stir-fried Chinese water spinach and yellow leeks in oyster sauce

担担冷伴麵

四川風、冷たい汁なしタンタンメン

Cold spicy sesame paste noodles

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ガチク
雅竹コース

Graceful bamboo course

¥7,700 (税込み)

¥8,855(サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

春秋双品盆

春秋式前菜二種

Assorted appetizers(two kinds)

蒸点心双品

フォアグラの紹興酒漬け入り小籠包・エビと豆苗の蒸し餃子

Steamed soup dumpling with foie gras/Steamed shrimp dumpling with pea sprouts

干貝竹筴冬茸魚翅湯

フカヒレとキヌガサ茸と干し貝柱入り冬瓜のすり流しスープ

Winter melon puree soup served with shark's fin and dried scallops

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style original beijing duck

上海梅醬糖醋小排

上海名物 黒酢風味の豚スペアリブ煮込み

Braised sparerib in black vinegar sauce

蝦仔炒時菜

台湾産百合の茎、マコモダケ、黄ニラの乾燥エビ卵風味炒め

Stir-fried assorted vegetables flavored with dried shrimp roe

魚籽粟米蝦粒炒飯

エビとトウモロコシとトビッコのチャーハン

Fried rice with shrimp and fish roe

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ソウキク
爽菊コース

Refreshing Chrysanthemum course

¥11,000 (税込み)
¥12,650 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

春秋特品盆

春秋式特別前菜の盛り合わせ

Assorted special appetizers

椒塩炸双鮮

太刀魚とイカの香味野菜スパイス揚げ

Deep-fried hairtail fish and reef squid seasoned with aromatic spices

金湯元壺翅

壺入り、ふかひれの濃厚かぼちゃソース煮込み

Stewed shark's fin in rich pumpkin sauce

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style original beijing duck

鯷魚醬牛柳

信州アルプス牛のシラスアンチョビソース炒め

Stir-fried Shinshu beef in anchovy sauce

藩茄毛豆粉皮粟米

夏野菜 (トマト・枝豆・トウモロコシ) と板春雨のスープ炒め

Stir-fried summer vegetables served with flat glass noodles

腊腸糯米飯

自家製腸詰入り中華風おこわ

Steamed glutinous rice with Chinese sausage

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

セツバイ
雪梅コース

Snow Plum course

¥16,500 (税込み)
¥18,975 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

幸福特品盆

春秋式特別前菜の盛り合わせ

Assorted special appetizers

干焼鬼手長蝦

鬼手長エビのフレッシュトマトチリソース

Giant prawns in fresh tomato chili sauce

紅焼排翅鍋

上海風フカヒレの姿土鍋煮込み

Braised shark's fin in an earthen pot (Shanghai-style)

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style original beijing duck

油淋白灼松阪豚

薄切り松阪ホークの湯引き 特製トリュフ油淋ソースかけ

Par-boiled Matsuzaka pork topped with special truffle sauce

冷製冬瓜盞

冷製五目のせ冬瓜のスープ煮込み

Cold winter melon soup stewed with assorted vegetables

鶏絲皮蛋粥

中華風生姜風味の鶏・皮蛋粥 ミョウガと九条ネギのせ

Congee with Chicken meat and preserved egg topped with Japanese ginger and scallions

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert