

薫^{クワン}蘭^{ラン}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

鹵水焼魚塊

銀ダラの特製ソース漬け焼き

Grilled sablefish marinated in special sauce

蒸点心三品

キノコの蒸し餃子・中国オリーブ入りエビの蒸し餃子

塩卵と豚肉入りもち米シューマイ

*Steamed various mushrooms dumpling / Steamed shrimp dumpling with Chinese olive /
Glutinous rice shumai with salted egg and pork /*

三文魚春巻

富士の介と洋梨とクリームチーズの春巻き

Japanese Salmon, fig and cream cheese spring roll

潮州醬頸肉

豚トロの自家製潮州ラー油炒め

Stir-fried pork jowl and vegetables in chili oil

蝦米干絲白菜

白菜と押し豆腐の干しエビ風味スープ煮込み

Braised Chinese cabbage and dried tofu in dried shrimp soup

羅勒海鮮炒飯

エビ入りフレッシュバジル風味チャーハン

Seafood fried rice with basil flavor

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

雅^ガ竹^{テウ}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 季節の前菜二種

Two kinds of appetizers

牛油果蟹肉魚翅羹

蟹肉とフカヒレ入りのアボカドスープ

Avocado soup with crab meat and shark's fin

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style original Beijing duck

黒醋網油鵝肝排骨

渥美うまみ豚とフォアグラの網油包み揚げ黒酢ソース

Deep-fried Atsumi pork and foie gras wrapped with crepine in black vinegar sauce

蝦米刀豆百合

香ばしいインゲンとゆり根の乾燥エビ風味炒め

Stir-fried green beans and lily root with dried shrimp roe

蠣皇鮑魚酥

アワビのオイスターソース煮込み入り焼きパイ

Baked pie stuffed with braised abalone in oyster sauce

白湯素菜銀魚粥

濃厚魚骨スープで作る白身魚と野菜の中華粥

Thick fish bone soup porridge with white fish and vegetables

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ソウギク
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

白湯扒甘鯛

甘鯛の松笠揚げ、濃厚魚骨スープ仕立て

Deep-fried tilefish in thick fish bone white soup

甲魚燉魚翅湯

フカヒレ入りスッポンの滋養蒸しスープ

Steamed soft-shelled turtle soup with shark's fin

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style original Beijing duck

上海紅焼肉干筍

上海風、渾美うまみ豚と干シタケノコの醤油煮込み

Braised Atsumi pork and dried bamboo shoots in soy sauce

蒜茸炒雲南菇時菜

雲南キノコと季節野菜のガーリック炒め

Stir-fried Chinese mushrooms and seasonal vegetables with garlic

蝦仔幸福伊麵

五目入り乾燥エビ卵風味の煮込みそば

Stewed noodles and seafood with dried shrimp roe

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

Lunch special appetizer platter

豆豉百花冬菇

原木椎茸と海老のすり身のあわせ蒸し 黒豆ソース

Steamed shiitake mushroom and shrimp paste with black bean sauce

紅焼排翅鍋

上海風フカヒレの姿土鍋煮込み

Braised whole 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

老式鍋包肉

渾美うまみ豚ロースのサクサク揚げ、甘酸っぱい特製ソースかけ

Deep-fried Atsumi pork loin with special sweet and sour sauce

雪菜泡椒魚球鍋

揚げ白身魚と板春雨の漬け唐辛子と高菜入り土鍋煮込み

Stewed deep-fried white fish and flat glass noodles with pickled chili pepper and mustard greens in an earthen pot

白果帶子蛋白炒飯

帆立貝柱と銀杏、舞茸入り卵白のチャーハン

Egg white fried rice with scallops, ginkgo and maitake mushroom

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert