

2024年12月16日（月）～

Lunch Course

中国飯店 春秋

薫 蘭	雅 竹	爽 菊	雪 梅	悠 久
お一人様 ¥4,950 (税込・サ別) ¥5,692(税込)	お一人様 ¥7,150 (税込・サ別) ¥8,222(税込)	お一人様 ¥9,350 (税込・サ別) ¥10,752(税込)	お一人様 ¥13,200 (税込・サ別) ¥15,180(税込)	お一人様 ¥17,600 (税込・サ別) ¥20,240(税込)
珍 味 醉 鮪 片 マグロの紹興酒漬け	春 秋 双 前 菜 国産豚のはちみつ炙焼、春菊の乾燥エビ風味添え  揚げあん肝の油淋ソースかけ	春 秋 双 前 菜 国産豚のはちみつ炙焼、春菊の乾燥エビ風味添え  揚げあん肝の油淋ソースかけ	幸 福 特 品 盆 お昼の特別前菜の盛り合わせ	幸 福 特 品 盆 お昼の特別前菜の盛り合わせ
春菊餃・蟹粉焼売 潮州粉果  エビと春菊の蒸し餃子・上海蟹ミソ入り焼売 潮州ラー油入り五目蒸し餃子	雪 菜 緑 筍 蒸 魚 球 白身魚と台湾産緑筍の高菜のせ蒸し	緑筍蝦餃・潮州粉果 緑筍入りエビ蒸し餃子・潮州ラー油入り五目蒸し餃子	核 桃 沙 律 蝦 球 大ぶりエビの胡桃マヨネーズソース和え	剥 椒 蒸 鮮 貝 帆立貝柱の唐辛子のせ蒸し
苔 条 風 沙 目 光 メヒカリの青海苔入り特製スライス揚げ	竹 笙 干 貝 長 芋 茸 羹 干し貝柱とキヌガサ茸入り長芋のすり流しスープ	紅 焼 小 排 翅 上海風フカヒレ（小サイズ）の姿煮込み	白 湯 白 菜 元 壺 フカヒレと白菜の濃厚白湯スープ煮込み	砂 鍋 大 排 翅 上海風 フカヒレの姿土鍋煮込み
白 湯 河 豚 翅 雲 吞 エビワンタン入り河豚のヒレ風味の濃厚スープ	北 京 烤 鴨 子 春秋style 北京ダック	北 京 烤 鴨 子 春秋style 北京ダック	北 京 烤 鴨 子 春秋style 北京ダック	北 京 烤 鴨 子 春秋style 北京ダック
魚 香 時 菜 鷄 条 名古屋コーチンと季節野菜の酸っぱ辛い炒め	黒 椒 炒 紫 洋 葱 松 阪 肉 松阪豚と紫玉葱の黒胡椒炒め	黒 醋 炸 蓮 藕 餅 豚ひき肉の蓮根はさみ揚げ、特製黒酢ソース	時 菜 炒 象 拔 蚌 白ミル貝と季節野菜のあっさり炒め	文 火 牛 肋 骨 牛バラ肉と根菜の柔らか煮込み
腊 腸 香 菇 炒 飯 自家製腸詰めと原木しいたけのチャーハン	鮑 汁 蒸 腐 衣 卷 エビとキノコ入り湯葉巻き、干し鮑の戻しソースかけ	蟹 粉 豆 腐 鍋 上海蟹ミソと豆腐の塩味煮込み	芋 頭 粉 皮 焼 鷄 鍋 名古屋コーチンと里芋の四川風辛味鍋	苔 条 炸 緑 筍 青 菜 台湾産緑筍の青海苔風味揚げ、青菜添え
即 日 凍 甜 品 本日のデザート	九 王 蟹 肉 炒 刀 削 麵 上海蟹肉と黄ニラ入り炒め刀削麵	菜 脯 牛 菰 炒 飯 牛ひき肉と干し大根の中国醤油チャーハン	干 菇 伊 府 撈 麵 干し雲南産キノコ入り煮込みイーフーメン	金 銀 蛋 白 香 米 炒 飯 干し貝柱の戻し汁入りジャスミンライスの卵白チャーハン
	即 日 凍 甜 品 本日のデザート	即 日 凍 甜 品 本日のデザート	即 日 凍 甜 品 本日のデザート	即 日 凍 甜 品 本日のデザート