

2024年12月16日 (月) ~

Lunch Course

中国飯店 春秋

薰蘭	雅竹	爽菊	雪梅	悠久
お一人様 ¥4,950 (税込・サ別) ¥5,692(税サ込)	お一人様 ¥7,150 (税込・サ別) ¥8,222(税サ込)	お一人様 ¥9,350 (税込・サ別) ¥10,752(税サ込)	お一人様 ¥13,200 (税込・サ別) ¥15,180(税サ込)	お一人様 ¥17,600 (税込・サ別) ¥20,240(税サ込)
珍味醉鮨片 マグロの紹興酒漬け	春秋双前菜 国産豚のはちみつ叉焼、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 国産豚のはちみつ叉焼、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・蟹粉焼壳 潮州粉果 エビと春菊の蒸し餃子・上海蟹ミソ入り焼壳 潮州ラー油入り五目蒸し餃子	雪菜綠筍蒸魚球 白身魚と台湾産綠筍の高菜のせ蒸し	綠筍蝦餃・潮州粉果 綠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	刺椒蒸鮮貝 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パイス揚げ	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
白湯河豚翅雲呑 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
魚香時菜鶏条 名古屋コーチンと季節野菜の酸っぱ辛い炒め	黑椒炒紫洋葱松阪肉 松阪豚と紫玉葱の黒胡椒炒め	黑醋炸蓮藕餅 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	芋頭粉皮燒鷄鍋 名古屋コーチンと里芋の四川風辛味鍋	苔条炸綠筍青菜 台湾産綠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	菜脯牛菘炒飯 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	即日凍甜品 本日のデザート