LUNCH COURSE

中国飯店
SHUNJU
春秋

薫蘭（クンラン） コース

Fragrant Orchid course

～ ランチ ミニコース ～

お一人様 for one person ¥4,950税込（¥5,692税サ込）

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

春秋式口水鶏	春秋式茹で鶏の麻辣ソース Boiled chicken with hot and spicy sauce
蒸点心三種	春菊の蒸し餃子・牛肉焼売・水晶蒸し餃子 Steamed chrysanthemum dumpling・Beef dumpling・Crystal shrimp dumpling
炸点心二種	ニラの焼き餃子、タロイモの揚げ餃子 Pan-fried Chinese chive dumpling・Deep-fried taro dumpling
蔬菜三絲湯	椎茸、竹の子、虫草花のあっさりスープ Clear soup with cordyceps flower, shiitake mushroom and bamboo shoot
宮保炒鶏丁	鶏肉の甘辛炒め Sitr-fried chicken in sweet and spicy sauce
銀魚韮菜炒飯	シラスとニラのチャーハン Fried rice with whitebait and Chinese chive
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

雅竹（ガチク） コース

Graceful Bamboo course

～ 北京ダックコース ～

お一人様 for one person ¥7,150税込(¥8,222税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

春秋三色冷盤	春秋式前菜三品盛り合わせ Three kinds of appetizer
美醋生果魚球	アンコウとナッツの特製甘酢ソース Goosefish with nuts in special sweet and sour sauce
竹笙銀耳鶏茸羹	鶏肉とキヌガサタケ、白キクラゲ入りとろみスープ Chicken with stinkhorn mushroom and snow fungus thick soup
北京烤鴨子	春秋style 北京ダック Shunju style original Beijing duck
水笋紅焼肉	豚バラ肉と干し竹の子の醤油煮込み Braised pork belly and dried bamboo shoots in soy sauce
特別蒸点心	上海蟹ミソ入り小籠包 Steamed pork soup dumpling with Shanghai crab roe
豉油皇炒麺	イカとモヤシ入り醤油焼きそば Stir-fried noodles with squid and bean sprouts
即日凍甜品	本日のデザート Today's dessert

爽菊（ソウギク） コース

Refreshing Chrysnthemum course

～ フカヒレスープコース ～

お一人様 for one person ¥9,900税込(¥11,385税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

春秋四色冷盤	春秋式前菜四品盛り合わせ Four kinds of appetizer
蒸点心二種	上海蟹ミソとフカヒレ蒸し餃子・黒トリュフ小籠包 Shark's fin with Shanghai crab roe dumpling・Steamed black truffle soup dumpling
菜胆魚翅雲吞湯	フカヒレと海老ワンタン入り蒸しスープ Steamed soup with shark's fin and shrimp wonton
北京烤鴨子	春秋style 北京ダック Shunju style original Beijing duck
黒椒汁洋葱牛肉絲	細切り和牛肉と玉葱の黒胡椒炒め Stir-fried shredded wagyu beef with onion in black pepper sauce
蟹粉魚球鍋	季節の魚と上海蟹ミソの土鍋煮込み Braised fish in Shanghai crab roe sauce
上海什錦炒飯	白湯スープかけ五目チャーハン Fried rice topped with thick fish bone white soup
即日凍甜品	本日のデザート 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

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

雪梅（セツバイ） コース

Snow Plum course

～ フカヒレの壺煮込みコース ～

お一人様 for one person ¥13,200税込(¥15,180税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

幸 福 特 品 盤	特製前菜の五品盛り合わせ Special appetizer platter
蒜茸粉絲蒸車蝦	活け車エビと春雨のガーリック蒸し Steamed fresh prawn and glass noodles with garlic
紅焼白菜元盅翅	壺入り 砕けフカヒレと白菜の濃厚醤油煮込み Braised shredded shark's fin with Chinese cabbage in rich soy sauce
北 京 烤 鴨 子	春秋style 北京ダック Shunju style original Beijing duck
辣 炒 和 牛 腿	和牛もも肉と野菜の辛味炒め Stir-fried beef and vegetables in spicy sauce
蝦子魚米生菜包	季節の魚の海老卵炒め レタス包み Stir-fried fish in shrimp roe wrapped in lettuce
搾 菜 肉 絲 炸 麺	豚肉細切りとザーサイのあんかけ揚げ焼きそば Stir-fried noodles topped with shredded pork and Chinese pickles starchy sauce
即 日 凍 甜 品	本日のデザート Today's dessert

悠久（ユウキュウ） コース

Eternal course

～ 特別フカヒレコース ～

お一人様 for one person ¥17,600税込(¥20,240税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

幸 福 特 品 盤	特製前菜六品の盛り合わせ Special appetizer platter
鮮 菌 炒 魚 球	季節の魚とキノコの炒め Stir-fried seasonal fish and mushrooms
砂鍋紅焼毛鹿散翅	土鍋入り 毛鹿鮫のフカヒレの上海式醤油煮込み Braised shredded shark's fin in soy sauce in an earthen pot 追加料金￥4,400-にて土鍋入りフカヒレの姿煮込みに変更できます。
北 京 烤 鴨 子	春秋style 北京ダック Shunju style original Beijing duck
葱爆黒椒牛仔骨	骨付き牛カルビの黒胡椒炒め Stir-fried bone-in beef ribs in black pepper sauce
白 湯 芋 芳 扁 尖	里芋と竹の子、百合根の白湯炒め Stir-fried taro, bamboo shoots and lily bulb in thick fish bone white soup
蟹粉火腿蛋白炒飯	金華ハムと卵白の上海蟹ミソあんチャーハン Fried rice with Kinka ham and egg white with Shanghai crab roe starchy sauce
即 日 凍 甜 品	本日のデザート 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

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