

L
U
N
C
H

C
O
U
R
S
E



ク
ン
ラ
ン
薰
蘭
コ
ー
ス
Fragrant Orchid course

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.

～点心師による点心メインのコース～

発酵番茄冷刷猪肉	発酵トマトの冷しゃぶ Cold shabu-shabu with fermented tomato
蒸点心三種	海老焼売、ホウレン草入り蒸し餃子、とうもろこし入り蒸し餃子 Shrimp dumpling, Japanese spinach dumpling and corn dumpling
炸点心二種	大根餅、五目入り揚げ餅 Radish sticky rice cake, Deep-fried sticky rice cake
白湯上海雲吞皮湯	上海ワンタン入り濃厚白湯スープ Shanghai style wonton in rich white broth soup
清炒夏野菜	夏野菜のあっさり炒め Stir-fried summer vegetables
雪菜蟹肉炒飯	蟹肉と高菜の炒飯 Fried rice with crab meat and pickled mustard greens
即日双甜品	本日のデザート二品 Today's hot and cold dessert
工芸茶	フラワーティー Flowering tea

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

ガチク
雅竹 コース

Graceful Bamboo course

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.

～北京ダックの入ったリーズナブルなコース～

春秋四色冷盤

春秋式前菜四品盛り合わせ
Four kinds of appetizer

干焼蝦黄蝦球

大ぶり海老の濃厚海老味噌チリソース煮込み
Braised prawns in rich shrimp miso-flavored chili sauce

冬茸海鮮羹

冬瓜と海の幸のとろみスープ
Assorted seafood and wintermelon soup

北京烤鴨子

春秋style 北京ダック
Shunju style original Beijing duck

菠蘿黒醋五花肉

豚バラ肉のサクサク揚げ、黒酢あんかけ
Deep-fried crispy pork belly topped with black vinegar starchy sauce

蒸点心二種

ホウレン草入り蒸し餃子、とうもろこし入り蒸し餃子
Japanese spinach dumpling, corn dumpling

上海粗炒麵

上海式醤油味焼きそば
Shanghai style stir-fried soy sauce noodles

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

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.

～名物 壺入りフカヒレの醤油煮込みの入ったコース～

春秋四色冷盤

春秋式前菜四品盛り合わせ
Four kinds of appetizer

黒椒炒香菜三絲牛饅条

細切り和牛と鰻の黒胡椒炒め
Stir-fried shredded wagyu and eel seasoned with black pepper

紅焼冬瓜元盅翅

壺入り 碎けフカヒレと冬瓜の濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin with wintermelon in rich dark soy sauce

北京烤鴨子

春秋style 北京ダック
Shunju style original Beijing duck

蒸点心二種

海老焼売、ホウレン草入り蒸し餃子
Shrimp dumpling, Japanese spinach dumpling

緑式麻婆豆腐

青唐辛子香るグリーン麻婆豆腐
Green mapo tofu spiced with green chili peppers

薑米海鮮炒飯

海の幸と卵白の生姜風味炒飯
Egg white fried rice with seafood flavored with ginger

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

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.

～フカヒレ(小サイズ)の姿煮込みのに入ったコース～

幸福特品盤

特製前菜の五品盛り合わせ
Special appetizer platter

白灼秋葵鮮鮑

活き鮑とオクラの湯引き、中国醤油ソースかけ
Par-boiled fresh abalone with okura topped with Chinese soy sauce

紅焼小排翅

上海式フカヒレ(小サイズ)の姿醤油煮込み
Braised mini whole shark's fin in soy sauce

北京烤鴨子

春秋style 北京ダック
Shunju style original Beijing duck

魚香青椒牛肉絲

細切り和牛と彩り野菜の魚香ソース炒め
Stir-fried shredded wagyu with assorted vegetables in hot and sour sauce

季節特別点心

揚げ餃子のスープ仕立て
Deep-fried dumpling in soup

蕃茄涼麵

トマト冷麺
Cold tomato noodles

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

ユウキユウ
悠久 コース
Eternal course

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.

～土鍋入り毛鹿鮫フカヒレの醤油煮込みのに入ったコース～

幸福特品盤

特製前菜六品の盛り合わせ
Special appetizer platter

辣風沙鮮中蝦

活き車海老のスパイス揚げ
Deep-fried fresh prawns seasoned with assorted spices

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 ¥8,800-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

山葵醬鵝肝牛肉卷

フォアグラの和牛巻き、ワサビソース
Foie gras wrapped in wagyu served with wasabi sauce

清炒夏野菜

夏野菜のあっさり炒め
Stir-fried summer vegetables

砂鍋魚絲柑橘白湯麵

柑橘香る細切り魚の濃厚白湯スープ麵
Soup noodles in rich white broth soup with shredded fish infused with citrus fruit

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert