

2025年 12月27日 ～ 2026年1月4日

Lunch Course

中国飯店 春秋

<p>ボタン 牡丹</p> <p>¥6,600税込 (¥7,590税サ込)</p> <p>～ ランチ ミニコース ～</p> <p>春秋三色冷盤 春秋式前菜三品盛り合わせ</p> <p>蒸点心二種 春菊の蒸し餃子・水晶蒸し餃子</p> <p>風沙炸魷魚 紋甲イカのガーリックスパイス揚げ</p> <p>三絲魚翅湯 キノコ、竹の子、虫草花入りフカヒレスープ</p> <p>宮爆龍鳳丁 海老と鶏肉の甘辛炒め</p> <p>雪菜蟹腿炒飯 上海蟹肉と高菜のチャーハン</p> <p>即日凍甜品 本日のデザート</p>	<p>スイセン 水仙</p> <p>¥9,900税込(¥11,385税サ込)</p> <p>～ 北京ダックコース ～</p> <p>春秋四色冷盤 春秋式前菜四品盛り合わせ</p> <p>雪菜笋蒸蝦球 海老と竹の子の高菜のせ蒸し</p> <p>蟹粉珍珠魚翅羹 フカヒレと豆腐入り上海蟹ミソのとろみスープ</p> <p>北京烤鴨子 春秋style 北京ダック</p> <p>黒醋炸排骨 上海名物 黒酢の酢豚</p> <p>蒸点心二種 フカヒレ蒸し餃子・黒トリュフ入り小籠包</p> <p>上海粗炒麵 上海式醤油焼きそば</p> <p>即日凍甜品 本日のデザート</p>	<p>トウカ 桃花</p> <p>¥13,200税込(¥15,180税サ込)</p> <p>～ フカヒレ姿(小)煮込みコース ～</p> <p>春秋五色冷盤 春秋式前菜五品盛り合わせ</p> <p>XO醬炒魚球 フグと季節野菜の自家製XO醬炒め</p> <p>紅焼小排翅 上海式フカヒレ(小サイズ)の姿煮込み</p> <p>北京烤鴨子 春秋style 北京ダック</p> <p>珍珠炸猪肉排 豚ヒレのクルトン揚げ</p> <p>清炒油麦菜 ユーマーサイのあっさり炒め</p> <p>韭黃肉絲烩炒飯 豚肉と黄ニラのあんかけチャーハン</p> <p>即日凍甜品 本日のデザート</p>	<p>ハクバイ 白梅</p> <p>¥22,000税込(¥25,300税サ込)</p> <p>～ 特別フカヒレコース ～</p> <p>幸福特品盤 特製前菜の六品盛り合わせ</p> <p>蒜茸粉絲蒸鮮鮑 活けアワビと春雨のガーリック蒸し</p> <p>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</p> <p>北京烤鴨子 春秋style 北京ダック</p> <p>XO醬白灼和牛 自家製XO醬のせ黒毛和牛サーロインの湯引き</p> <p>奶油白靈菇娃々菜 ワウワウ菜とアワビ茸のクリーム煮込み</p> <p>蟹粉扒炒飯 上海蟹ミソあんかけチャーハン</p> <p>即日凍甜品 本日のデザート</p>	<p>ツバキ 椿</p> <p>¥33,000税込(¥37,950税サ込)</p> <p>～ 春秋最上級コース ～</p> <p>幸福特品盤 特製前菜七品の盛り合わせ</p> <p>干焼波紋龍蝦 オマール海老のトマトチリソース</p> <p>砂鍋大排翅 土鍋入り 上海式フカヒレの姿煮込み</p> <p>北京烤鴨子 春秋style 北京ダック</p> <p>蠔油大連干鮑 大連産干しアワビのオイスターソース煮込み</p> <p>芹炒和牛里脊 黒毛和牛ヒレとセリのあっさり炒め</p> <p>蟹粉時菜湯麵 上海蟹ミソ汁そば</p> <p>即日凍甜品 本日のデザート</p>
--	--	--	---	---

※メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。