2024年12月28日（土）～2025年1月5日（日）

年末年始　特別　Course

中国飯店　春秋

年末年始コース【牡丹】（ランチのみ）	年末年始コース【水仙】（ランチのみ）	年末年始コース【桃花】（ディナーのみ）	年末年始コース【黄蘭】	年末年始コース【白梅】	年末年始コース【椿】
お一人様　¥6,600（税込・サ別） ¥7,590(税サ込)	お一人様　¥9,900（税込・サ別） ¥11,385(税サ込)	お一人様　¥11,000（税込・サ別） ¥12,650(税サ込)	お一人様　¥14,300（税込・サ別） ¥16,445(税サ込)	お一人様　¥22,000（税込・サ別） ¥25,300(税サ込)	お一人様　¥33,000（税込・サ別） ¥37,950(税サ込)
春秋双前菜 春秋式前菜の二種	**春秋特品盆** 春秋式特別前菜の盛り合わせ	**春秋特品盆** 春秋式特別前菜の盛り合わせ	**春秋特品盆** 春秋式特別前菜の盛り合わせ	**春秋特品盆** 春秋式特別前菜の盛り合わせ	**幸福特品盆** 夜の特別前菜の盛り合わせ
春菊餃・帯子焼売 エビと春菊の蒸し餃子・帆立貝柱入り焼売	**青椒醤蒸鮮貝** 帆立貝柱の青山椒ソース蒸し	**青椒醤蒸鮮貝** 帆立貝柱の青山椒ソース蒸し	**核桃沙律蝦球** 大ぶりエビの胡桃マヨネーズソース和え	**黒蒜茸風沙炸蝦球** 大ぶりエビの黒ニンニク入りスパイス揚げ	**咖里蝦汁波紋龍蝦** オマールエビのカレーソース煮込み
苔条風沙目光 目光の青海苔入り特製スパイス揚げ	**蟹粉魚翅湯** 上海蟹ミソとフカヒレのとろみスープ	**蟹粉魚翅湯** 上海蟹ミソとフカヒレのとろみスープ	**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	**鮮蟹肉炒毛鹿魚翅** 蟹のほぐし身と特上フカヒレのスープ炒め 蟹味噌ソース
白湯魚肚河豚翅雲呑 エビワンタンと魚の浮袋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	**北京烤鴨子** 春秋style　北京ダック
芋頭粉皮焼鶏鍋 名古屋コーチンと里芋の四川風辛味鍋	**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	**黒椒炒紫洋葱松阪肉** 松阪豚と紫玉葱の黒胡椒炒め	**黒松露油淋松阪肉** 松阪ポークの湯引き、特製トリュフ油淋ソースかけ	**酸辣白灼和牛** 霜降り和牛の湯引き、サンラータンあんかけ	**蠔皇干鮑海参** 大連産干し鮑と干しナマコのオイスターソース煮込み
蟹腿雪菜炒飯 上海蟹肉と高菜のチャーハン	**春菊餃・潮州粉果** エビと春菊の蒸し餃子・潮州ラー油入り五目蒸し餃子	**蠔皇牛肝菌芥菜** からし菜の炒め、乾燥雲南ポルチーニ茸あんかけ	**苔条炸緑筍青菜** 台湾産緑筍の青海苔風味揚げ、青菜添え	**時菜炒象抜蚌** 白ミル貝と季節野菜のあっさり炒め	**干焼炒和牛** 和牛サーロインと根菜の甘辛山椒ソース炒め
即日凍甜品＋煎年糕 本日のデザートと中国式焼き餅	**上海式炒刀削麺** 上海風黄ニラと豚肉入り焼き刀削麺	**三蝦刀削伴麺** エビの出汁をふんだんに使った和えソバ	**泡椒姜葱魚球蒸飯** 白身魚の塩漬け唐辛子と葱生姜のせ蒸しご飯	**蟹粉扒炒飯** 上海蟹ミソあんかけチャーハン	**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＋煎年糕 本日のデザートと中国式焼き餅	**即日凍甜品＋煎年糕** 本日のデザートと中国式焼き餅	**即日凍甜品＋煎年糕** 本日のデザートと中国式焼き餅	**即日凍甜品＋煎年糕** 本日のデザートと中国式焼き餅	**即日凍甜品＋煎年糕** 本日のデザートと中国式焼き餅