

倶楽湾

ランチコース

【平日限定】

『黄浦コース』

HUANGPU course

2,500円（税込2,700円）

前菜四種盛り合わせ

牛肉と香菜のスープ

本日のおすすめ肉料理

本日の季節野菜料理

南翔小籠包

シラスと大葉の炒飯

パティシエ特製デザート

【土日祝日限定】

『飲茶コース』

DIM SUM course

2,800円（税込3,024円）

前菜三種盛り合わせ

広東揚げ点心二品

広東蒸し点心三品

きのこのオイスターソース炒め

上海風焼きそば

パティシエ特製デザート

下記の中から好きなお茶をお選び下さい

香港花茶／プーアル茶／

凍頂烏龍茶／オリジナル健康茶

『浦東コース』

PUDONG course

3,600円（税込3,888円）

前菜四種盛り合わせ

上海風 フカヒレスープ

本日の海鮮料理

本日の季節野菜料理

広東蒸し点心二品

タラバ蟹肉とレタスの炒飯

パティシエ特製デザート

『外灘コース』

WAITAN course

5,000円（税込5,400円）

前菜四種盛り合わせ

本日の海鮮料理

鶏肉入りフカヒレスープ

北京ダック

黒酢のすぶた

腸詰めと野菜の炒飯

パティシエ特製デザート

『虹橋コース』

HONGQIAO course

7,500円（税込8,100円）

前菜五種盛り合わせ

白身魚の自家製XO醬炒め

フカヒレの壺煮、上湯スープ

北京ダック

牛スペアリブの特製ソース

広東蒸し点心二品

サーモンとレタスの炒飯

パティシエ特製デザート

『上海蟹コース』

SHANGHAICRAB course

10,000円（税込10,800円）

前菜五種盛り合わせ

ホタテと天使エビの柚子胡椒炒め

フカヒレと衣笠竹の蒸しスープ

北京ダック

上海蟹の姿蒸し（メス）

本日の季節野菜料理

ウニ入り海鮮炒飯

パティシエ特製デザート