

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

タラバ蟹肉入り中華風コーンスープ

本日のおすすめ肉料理

広東風点心二品

チャーシューとレタスの炒飯

パティシエ特製デザート

【土日祝日限定】

『飲茶コース』

DIMSUM course

2,800 円 (税込 3,024 円)

前菜三種盛り合わせ

広東風揚げ点心二品

広東風蒸し点心三品

上海風 インゲンの炒め

上海風焼きそば

パティシエ特製デザート

下記の中から一種類お茶をお選び下さい

香港花茶 / プーアール茶

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

鶏出汁入りフカヒレスープ

本日の海鮮料理

広東風蒸し点心二品

干し大根と豚ひき肉の炒飯

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

蟹肉入りフカヒレスープ

名物 北京ダック

黒酢の酢豚

松の実入り中国醤油炒飯

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

ホタテ貝の特製醤油炒め

フカヒレの姿土鍋煮込み

名物 北京ダック

豚肉の醤油煮、花巻包み

広東風蒸し点心二品

干し貝柱と卵白の炒飯

パティシエ特製デザート