

# 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  
豆腐となめこのとろみスープ  
本日のおすすめ肉料理  
広東風蒸し点心二品  
五目炒飯  
パティシエ特製デザート

### 『浦東コース』

PUDONG course

3,600 円 (税込 3,888 円)

前菜四種盛り合わせ  
フカヒレとタラバ蟹肉のスープ  
本日の海鮮料理  
広東風蒸し点心二品  
叉焼と野菜の炒飯  
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  
フカヒレと絹笠茸のスープ  
名物 北京ダック  
黒酢の酢豚  
牛肉とトマトの炒飯  
パティシエ特製デザート

【土日祝日限定】

### 『飲茶コース』

DIMSUM course

3,240円 (税込 3,500 円)

前菜三種盛り合わせ  
タラバ蟹肉と山芋のスープ  
広東風揚げ点心二品  
広東風蒸し点心三品  
名匠 焼き餃子  
本日の中国野菜料理  
上海風焼きそば  
パティシエ特製デザート

### 『上海蟹ランチコース』

SHANGHAI crab lunch course

10,000円 (税込 10,800円)

前菜五種盛り合わせ  
大海老と冬筍のXO醬炒め  
上海風フカヒレ濃厚スープ  
名物 北京ダック  
上海蟹の姿蒸し(メス)  
本日のおすすめ野菜料理  
上海蟹肉入り炒飯  
パティシエ特製デザート

### 『虹橋コース』

HONGQIAO course

10,000円 (税込 10,800円)

前菜五種盛り合わせ  
大海老とホタテ貝の塩炒め  
フカヒレの姿煮、上湯ソース  
名物 北京ダック  
杭州式 豚肉の角煮  
広東風蒸し点心二品  
タラバ蟹肉とレタスの炒飯  
パティシエ特製デザート

\* 下記の中から一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