

# 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  
蟹肉と板春雨のスープ  
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  
鶏肉とフカヒレのスープ  
本日の海鮮料理  
広東風蒸し点心二品  
タラバ蟹とレタスの炒飯  
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  
フカヒレと干し貝柱のスープ  
名物 北京ダック  
黒酢の酢豚  
松の実入り中国醤油の炒飯  
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  
タラバ蟹とかぼちゃのスープ  
広東風揚げ点心二品  
広東風蒸し点心二品  
本日の中国野菜料理  
名匠 焼き餃子  
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

### 『虹橋コース』

HONGQIAO course

10,000円（税込 10,800円）

前菜五種盛り合わせ  
黒にんにくとホタテの特製ソース  
フカヒレの姿煮、上湯ソース  
名物 北京ダック  
スペアリブー赤酢仕立てー  
広東風蒸し点心二品  
腸詰と野菜の炒飯  
パティシエ特製デザート