

倶楽湾

ランチコース

【平日限定】

『黄浦コース』

HUANGPU course

3,000 円（税込 3,300円）

前菜四種盛り合わせ

クリスピーチップ入り
白身魚のトロミスープ

黒酢の酢豚、野菜添え

広東風蒸し点心二品

レタスと叉焼の炒飯

パティシエ特製デザート

『浦東コース』

PUDONG course

4,000 円（税込 4,400円）

前菜四種盛り合わせ

鶏肉のフカヒレスープ

本日の海鮮料理

広東風蒸し点心二品

蟹肉と野菜の炒飯

パティシエ特製デザート

『外灘コース』

WAITAN course

5,000 円（税込 5,500円）

前菜四種盛り合わせ

本日の海鮮料理

蟹肉とフカヒレのスープ

名物 北京ダック

スペアリブの上海風煮込み

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

3,272円（税込 3,600円）

前菜三種盛り合わせ

牛肉と香菜のスープ

広東風揚げ点心二品

広東風蒸し点心二品

インゲンの上海風炒め

チンゲン菜と豚肉の上海風焼きそば

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

『虹橋コース』

HONGQIAO course

10,000円（税込 11,000円）

前菜五種盛り合わせ

天使海老とホタテのXO醤炒め

フカヒレの姿煮込み

名物 北京ダック

仔牛カルビの醤油煮込み

南翔 小籠包

豚肉のパリパリ焼きときのこの炒飯

パティシエ特製デザート