

# 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

季節豆とアボカドの海鮮スープ

黒酢の酢豚、野菜添え

広東風蒸し点心二品

楊州風 海老と叉焼の炒飯

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

上海風フカヒレスープ

本日の海鮮料理

広東風蒸し点心二品

干し海老とレタスの炒飯

パティシエ特製デザート

### 『外灘コース』

WAITAN course

5,000 円（税込 5,500円）

前菜四種盛り合わせ

本日の海鮮料理

金華ハムのフカヒレスープ

名物 北京ダック

豚肉ともち米の蓮の葉包み

焦がし葱の汁なしそば

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

海鮮ときのこのスープ

広東風揚げ点心二品

広東風蒸し点心二品

鶏肉と野菜の豆腐煮込み

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

ハタの煎り焼き、甘樹子ソース仕立て

フカヒレの姿煮込み

名物 北京ダック

牛頬肉の陳皮ソース

名匠 焼き餃子

ホタテと大葉の卵白炒飯

パティシエ特製デザート