

## 倶楽湾

## ランチコース

## 『飲茶コース』

DIMSUM course

3,500円（税込 3,850円）

前菜三種盛り合わせ

ホタテと豆腐の上海蟹スープ

広東風揚げ点心二品

広東風蒸し点心二品

鶏肉のフライドガーリック揚げ

上海風焼きそば

パティシエ特製デザート

## 『浦東コース』

PUDONG course

5,000円（税込 5,500円）

前菜五種盛り合わせ

上海風フカヒレスープ

本日の海鮮料理

鴨肉とピーマンの炒め

パリ焼き豚肉と青菜の炒飯

パティシエ特製デザート

## 『外灘コース』

WAITAN course

6,500円（税込 7,150円）

前菜六種盛り合わせ

本日の海鮮料理

フカヒレと海鮮のスープ

名物 北京ダック

豚トロと蓮根の辛味炒め

蟹肉とレタスの炒飯

パティシエ特製デザート

## ディナーコース

## 『太湖コース』

TAIKO course

10,000円（税込 11,000円）

前菜六種盛り合わせ

本日の海鮮料理

サナギダケと金華ハムの  
フカヒレスープ

名物 北京ダック

鶏肉のトリュフソース炒め

本日の中国野菜料理

中国醤油と松の実の炒飯

パティシエ特製デザート

## 『天目コース』

TENMOKU course

13,000円（税込 14,300円）

前菜六種盛り合わせ

本日の海鮮料理

フカヒレの壺煮込み

名物 北京ダック

上海蟹みそ入り肉団子の煮込み

本日の中国野菜料理

牛肉と蓮根の炒飯

パティシエ特製デザート

## 『水蓮コース』

SUIREN course

20,000円（税込 22,000円）

前菜六種盛り合わせ

春雨のカラスミ和え キャビアのせ

本日の海鮮料理

フカヒレの姿煮込み

名物 北京ダック

和牛とキノコの特製ソース炒め

中国野菜料理の炒め蟹肉ソース

上海腸詰と青菜の炒飯

パティシエ特製デザート

◇ランチでは、ディナーコース・上海蟹コースもご注文承っております ◇北京ダック 一本 ¥1430 でお付けできます

◇コースは2名様より承ります ◇別途10%のサービス料を頂いております ◇アレルギーや苦手食材はお申し付けください