

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

牛肉ともち麦のスープ

黒酢の酢豚、野菜添え

広東風蒸し点心二品

揚州炒飯

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）

前菜五種盛り合わせ

上海風 鶏肉とフカヒレスープ

本日の海鮮料理

広東風蒸し点心二品

焼き豚とレタスの炒飯

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）

前菜六種盛り合わせ

本日の海鮮料理

フカヒレと干し貝柱の上湯スープ

名物 北京ダック

上海風 豚の角煮

桜エビと大葉の炒飯

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

白身魚の酸辣湯

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

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）

前菜六種盛り合わせ

鮑のXO醬炒め

フカヒレ姿煮込み、上湯スープ

名物 北京ダック

牛肩ロースの香り揚げ

名匠 焼き餃子

海老と季節野菜の炒飯

パティシエ特製デザート