

# 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

牛肉と香菜のスープ

黒酢の酢豚、野菜添え

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

4,000 円（税込 4,400円）

前菜五種盛り合わせ

フカヒレの冬瓜すり流しスープ

本日の海鮮料理

広東風蒸し点心二品

松の実入り中国醤油の炒飯

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

干し貝柱とフカヒレのスープ

名物 北京ダック

豚ロースの揚げ物 椒塩和え

海鮮とトマトの炒飯

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

塩漬け肉と冬瓜のスープ

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

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

天使海老とハタの蒸し物

フカヒレ姿煮込み、  
かつおだし香る白湯スープ

名物 北京ダック

仔牛カルビの黒胡椒炒め

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