

# ディナーコース

## Dinner Course Menu

※メニューは仕入れ状況により、  
予告なく変更する場合がございます。

※表示価格に別途15%のサービス料を頂戴します。

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなど  
ございましたら、予め係の者にお申し付けくだ  
さい。

※ This menu is subject to change without notice.

※ A 15% service charge will be added to the  
price.

※ If you have any food allergies or special  
requests, please ask our staff.

### 古鎮<sup>コチン</sup>コース Ancient Town course

¥8,800 (税込み)  
¥10,120 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

### 春秋前菜盆 春秋式前菜の盛り合わせ Assorted appetizers

### 豆鼓煎鱈塊 鱈の煎り焼き、春野菜黒豆ソースあんかけ Grilled Spanish wackrel spring vegetables with black beans sauce

### 八珍蟹肉羹 八種の山海珍味入りとろみスープ Eight types of thickened soup with exquisite delicacies

### 北京烤鴨子 春秋Style 北京ダック Shunju style peking duck

### 黒醋炸排骨 上海名物 黒酢のスプタ、季節の青菜炒め添え Black pork sweet and sour stir-fried seasonal vegetables

### 雪菜蝦炒飯 エビと高菜のチャーハン 揚げ桜エビかけ Shrimp and pickled mustard greens fried rice fried cherry shrimp

### 即日凍甜品 本日のデザート Today's dessert

フートン  
浦東コース

*Pudong course*

**¥14,300** (税込み)  
¥16,445 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

春秋前菜盆

春秋式前菜の盛り合わせ

*Assorted appetizers*

黄韭炒三蝦

乾燥エビの風味たっぷり、黄ニラと大ぶりエビの炒め

*Stir-fried dried shrimp with the rich flavor of shrimp and garlic chives*

白菜元盅翅

壺入り、碎けフカヒレと白菜の濃厚醤油煮込み

*Simmered napa cabbage and shark fin in soy sauce*

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

*Shunju style peking duck*

麻辣松阪猪

松阪ポークと季節野菜の麻辣ソース強火炒め

*Stir-fried pork and seasonal vegetable with Sichuan hot & spicy sauce*

蒸点心双品

フレッシュトマト小籠包・エビとタケノコ入り翡翠蒸し餃子

*Fresh tomato xiao long bao/*

*Stamed dumplings with shrimp and bamboo shoots*

白湯鶏絲麵

名古屋コーチンの細切り入り白湯スープの煮込みそば

*Nagoyacochin finely sliced white soup simmered noodles*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

ワイタン  
外滩コース

*The Bund course*

**¥19,800** (税込み)  
¥22,770 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

春秋特品盆

春秋式特別前菜の盛り合わせ

*Special appetizer platter*

白湯蛤時菜

ハマグリと白菜と行者ニンニクの白湯スープ仕立て

*Clam and Chinese cabbage with garlic white soup*

紅焼排翅鍋

上海風フカヒレの姿土鍋煮込み

*Simmered shark fin(Shanghai-style)*

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

*Shunju style peking duck*

辣醬炒牛肉

香ばしい自家製ラー油を使った信州アルプス牛の辛味炒め

*Homemade spicy chili oil and sinshu beef*

桜蝦炒時蔬

シャキシャキ春野菜と桜エビのあっさり炒め

*Stir-fried spring vegetables*

上海粗炒麵

上海風 豚肉とホウレン草の醤油焼きそば

*Pork and spinach soy sauce "Yakisoba"(Shanghai-style)*

即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

ソカイ  
租界コース

Concession course

¥25,300 (税込み)

¥29,095 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

幸福特品盆

夜の特別前菜の盛り合わせ

Dinner special appetizer platter

黄椒醬蒸蝦

新鮮なクルマエビと春雨の黄パプリカと野山椒ソース蒸し  
Steamed dish with carabines shrimp, glass noodles and yellow bell pepper  
"Nozanshou" sauce

上海沸跳墙

上海風“槽鉢頭”豪華食材の白湯蒸しスープ

Deluxe ingredients steamed white soup

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style peking duck

紅燒炆牛尾

名物 牛テールと長ネギのやわらか醤油煮込み

Braised beef tail and tender green onion in soy sauce

鮑絲炒時蔬

細切り蒸しアワビと季節野菜のあっさり炒め

Steamed finely sliced abalone with stir-fried seasonal vegetables

蛤汁菜飯鍋

ふっくらハマグリとチンゲン菜の上海風混ぜご飯 ハマグリのお出汁風味

Clam and Chinese broccoli mixed rice

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ヨエン  
豫園コース

Yu Garden course

¥33,000 (税込み)

¥37,950 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

幸福特品盆

夜の特別前菜の盛り合わせ

Dinner special appetizer platter

蒜泥黄油蝦

活オマールエビのニンニクバターソース蒸し焼き煮込み

Steamed lobster with garlic butter sauce

白湯大排翅

フカヒレの土鍋煮込み、季節の白湯スープ仕立て

Simmered shark fin, Seasonal white soup

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style peking duck

黒羊肚菌牛

信州アルプス牛と乾燥アマギサ茸の黒胡椒ソース炒め

Shinshu beef and "Amigasadake" stir-fried with black pepper sauce

蠔皇干鮑菇

三陸産干しアワビと関西ナマコのオイスターソース煮込み

Dried abalone and sea cucumber simmered in oyster sauce

八宝辣醬麵

上海名物 五目甘味噌唐辛子炒めのあんかけ汁そば

Five ingredients miso and chili stir-fried sauce noodles

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert