

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^{コチン}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

春秋双品盆

春秋式前菜二種

Assorted appetizers(two kinds)

大葉魚籽炒双鮮

太刀魚とイカのトビッコ入り大葉風味炒め

Stir-fried hairtail fish and squid with fish roe flavored with green shiso

蟹粉冬茸魚翅

蟹のほぐし身とフカヒレ入り冬瓜のすり流しスープ

Winter melon puree soup with Shark's fin and crab meat

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style original beijing duck

上海梅醬糖醋小排

上海名物 黒酢風味の豚スペアリブ煮込み

Braised spare ribs in black vinegar sauce

蒸点心双品

フォアグラの紹興酒漬け入り小籠包・エビと豆苗の蒸し餃子

Steamed soup dumpling with foie gras/Steamed shrimp dumpling with pea sprouts

杏脯鴨肉炒飯

鴨肉とアンズのチャーハン

Fried rice with duck meat and apricot

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

フオートン
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

Special appetizer platter

青山椒蒸鮮鮑

活きエゾアワビの青山椒ソース蒸し

Steamed fresh abalone served with Chinese green pepper sauce

金湯元盅翅

壺入り、フカヒレの濃厚かぼちゃソース煮込み

Stewed shark's fin in rich pumpkin sauce

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style original beijing duck

黒醋網油鵝肝

渥美うまみ豚とフォアグラの網油包み揚げ黒酢ソースかけ

Deep-fried pork with foie gras wrapped in caul fat topped with black vinegar sauce

蒜茸炒紅莧菜

中国野菜のガーリック炒め

Stir-fried Chinese red spinach with garlic locally farmed in Shizuoka

担担冷伴麵

四川風、冷たい汁なしタンタンメン

Cold spicy sesame paste noodles

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ワイタン
外灘コース

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

干焼鬼手長蝦

鬼手長エビのフレッシュトマトチリソース

Giant prawns in fresh tomato chili sauce

紅焼排翅鍋

上海風フカヒレの姿土鍋煮込み

Braised shark's fin in an earthen pot (Shanghai-style)

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style original beijing duck

西檬牛肉鍋

霜降り和牛のレモン風味酸っぱ辛い白湯ソース土鍋煮込み

Braised marbled beef in sour and spicy white sauce

冷製冬瓜盞

冷製五目のせ冬瓜のスープ煮込み

Cold winter melon soup stewed with assorted vegetables

苔条蛋白火腿炒飯

青海苔と金華ハム入り卵白チャーハン

Egg-white fried rice with seaweed and Chinese ham

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

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

百花蛋黄蕃茄盅

フルーツトマトの海老すり身とナマコの塩卵詰め蒸し
Steamed shrimp and cucumber wrapped in stuffed tomato

滋養甲魚排翅湯

フカヒレの姿入りスッポンの滋養蒸しスープ
Steamed soft-shelled turtle soup with shark's fin

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style original beijing duck

風沙炸牛肉

霜降り和牛の特製スパイス揚げ

Deep-fried Japanese beef seasoned with spiced salt

蝦仔鮑絲時蔬

細切りアワビと季節野菜の乾燥エビ卵風味炒め

Stir-fried finely aliced abalone served and vegetables in dried shrimp roe

河鰻山椒炒飯

ウナギ入り山椒風味チャーハン

Fried rice with eel seasoned with Japanese pepper

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

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

瓢香醉青蟹

珍味 三河湾産渡り蟹の紹興酒漬け

Drunken japanese blue crab

幸福特品盆

夜の特別前菜の盛り合わせ

Dinner special appetizer platter

白湯煎大排翅

焼きフカヒレと上海オコゲの白湯スープ仕立て
Pan-fried shark's fin and crispy rice served with white broth soup

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style original beijing duck

香橙中式牛柳

信州アルプス牛ヒレ肉の中華風ステーキオレンジソース
Shinshu beef fillet served with orange sauce

黒松露醬炒鮮鮑

活きエゾアワビと季節野菜のシラスアンチョビソース炒め

Stir-fried abalone with seasoned vegetables in original sauce

帶魚乾貨素菜粥

ナマコと魚の浮袋入り中華粥 揚げ太刀魚のせ

Chinese congee served with deep-fried hairtail fish

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert