

2025年 3月20日より

Dinner Course

中国飯店 春秋

古鎮	浦東	外灘	租界	豫園
お一人様 ¥11,000 (税込・サ別) ¥12,650(税込)	お一人様 ¥15,400 (税込・サ別) ¥17,710(税込)	お一人様 ¥20,900 (税込・サ別) ¥24,035(税込)	お一人様 ¥26,400 (税込・サ別) ¥30,360(税込)	お一人様 ¥35,200 (税込・サ別) ¥40,480(税込)
春秋三色冷盤 白魚と大葉の和え物・もずくの黒酢和え 名古屋コーチンのおろし麻辣ソースかけ	春秋特品盆 春秋式前菜の盛り合わせ	春秋特品盆 春秋式前菜の盛り合わせ	幸福特品盆 特別前菜の盛り合わせ	幸福特品盆 特別前菜の盛り合わせ
成菜炒魷魚 紋甲イカと筍の中国高菜炒め	銀魚白湯元壺 しらす入りフカヒレの白湯煮込み	柚子炸蝦球 大ぶりエビの衣揚げ 特製柚子ソース	白湯干煎毛鹿散翅 焼き毛鹿鮫フカヒレの濃厚鶏白湯スープかけ	三葱鮮波紋龍蝦 活きオマールエビの三種ネギ炒め
蛤蜊蚕豆湯 蛤とそら豆と巻湯葉のスープ仕立て	北京烤鴨子 春秋style 北京ダック	砂鍋大排翅 上海風 フカヒレの姿土鍋醤油煮込み	陳皮風沙炸軟殼蝦 ソフトシェル鬼手長海老の柑橘香るスパイス揚げ	选择来源大排翅 上海風 フカヒレの姿土鍋煮込み お好みのソースで
北京烤鴨子 春秋style 北京ダック	桜蝦醬蒸魚球 鱈の桜蝦ソースのせ蒸し	北京烤鴨子 春秋style 北京ダック	北京烤鴨子 春秋style 北京ダック	北京烤鴨子 春秋style 北京ダック
蒜香椒塩排条 国産豚ロースの香り炒め	爆炒蔬菜牛肉 牛肉と季節野菜の強火炒め	白湯大連干鮑魚 大連産 干し鮑の白湯煮込み	梅醬炒鮮帶子 帆立貝と季節野菜の梅肉ソース炒め	蠔皇干鮑海參 大連産干し鮑と干しナマコのオイスターソース煮込み
蒸点心二種 桜海老小籠包と春秋式点心	蠔油雲南茸蝦酥 雲南茸と海老のバイ包み焼き	鶏油炒时令蔬菜 季節野菜の鶏油の香り炒め	水煮和牛肉 和牛の四川風辛味煮込み	黑蒜蒜泥炒牛柳 牛フィレ肉の季節野菜の黒大蒜炒め
銀魚苔条炒飯 シラスと青海苔の炒飯	蟹肉蔬菜炒刀削麵 蟹肉入りと青菜と炒め刀削麵 蟹味噌風味	腸詰蔬菜菜飯 自家製腸詰と筍とまぜ込みごはん	蠔油水焗荷叶飯 北海蛸のオイスター風味入り蓮の葉包みご飯	白湯燕窩烤飯团 燕の巣のせ中華風焼きおにぎり 白湯スープかけ
即日凍甜品 本日のデザート	即日凍甜品 本日のデザート	即日凍甜品 本日のデザート	即日凍甜品 本日のデザート	即日凍甜品 本日のデザート

※メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。