

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

タラバ蟹肉入りコーンスープ

黒酢の酢豚、野菜添え

広東風蒸し点心二品

チャーシュー炒飯

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

上海風フカヒレスープ

本日の海鮮料理

広東風蒸し点心二品

揚州式 海老と叉焼の炒飯

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

蟹肉と卵のフカヒレスープ

名物 北京ダック

スペアリブの特製ソース

牛肉とオクラの炒飯

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

海老とながいものスープ

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

煎り焼きホタテのオマール海老味噌ソース

フカヒレの煎り焼き、上湯ソースがけ

名物 北京ダック

牛バラ肉の梅肉ソース

上海蟹味噌入り小籠包

海鮮と卵白のあんかけ炒飯

パティシエ特製デザート