2026年 12月14日 ～ 2027年3月19日

Dinner Course

中国飯店　春秋

コチン	プートン	ワイタン	ソカイ	ヨエン
古鎮	浦東	外灘	租界	豫園
¥11,000税込(¥12,650税サ込)	¥16,500税込(¥18,975税サ込)	¥22,000税込(¥25,300税サ込)	¥27,500税込(¥31,625税サ込)	¥35,200税込(¥40,480税サ込)
フカヒレスープの入ったスタンダードコース	名物　壺入りフカヒレの醤油煮込みの入ったコース	土鍋入り　フカヒレの姿煮込みの入ったコース	毛鹿鮫フカヒレの入ったコース	フカヒレ姿と干し鮑の入った極上コース
春秋五色冷盤 春秋式前菜五品盛り合わせ	**春秋六品盤** 春秋式前菜六品盛り合わせ	**春秋六品盤** 春秋式前菜六品盛り合わせ	**是日酔物 / 幸福七品** 紹興酒漬け一品/春秋式前菜七品盛り合わせ	**是日酔物 / 幸福七品盤** 紹興酒漬け一品/春秋式前菜七品盛り合わせ
点心二種 点心二種の盛り合わせ	**泡辣蒸鮮鮑** 活き鮑と塩漬け唐辛子の蒸し物	**核桃沙律蝦球** 大ぶり海老の胡桃マヨネーズソース和え	**柚子蔬令菜炒足赤蝦** 柚子香る足赤海老と季節野菜のあっさり炒め	**寧波産青苔条炆波士頓龍蝦** 中国　寧波産青海苔と活きオマール海老の煮込み
竹茸銀魚虫草花魚翅羹 フカヒレ入り、キヌガサダケと乾燥シラウオのとろみスープ	**白湯白菜元盅翅** 壺入り 砕けフカヒレと白菜入り濃厚白湯煮込み	**砂鍋大排翅** 土鍋入り　上海式フカヒレの姿煮込み	**菜胆大連干鮑燉毛鹿翅** 毛鹿鮫のフカヒレと大連産干し鮑入り蒸しスープ	**白湯千煎排翅** フカヒレ姿の煎り焼き、白湯ソースあんかけ
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	**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
宮爆龍鳳丁 二種の食材の辛味炒め	**椒塩炸排条** 豚肉スティックのスパイス揚げ	**豉椒牛肉片** 和牛の黒豆味噌炒め	**風沙河豚** 河豚のガーリックスパイス揚げ	**蠣皇蟹腿大連干鮑** 大連産干しアワビとズワイ蟹のオイスターソース煮込み
雪菜菌菇粉皮炆鮫鰊 鮫鰊と高菜、きのこ、板春雨の煮込み	**清炒冬野菜** 冬野菜のあっさり炒め	**干貝腐衣扒時蔬** 季節野菜の干し貝柱と湯葉あんかけ	**XO醤白灼和牛** 和牛の湯引き　中国醤油ソースとXO醤のせ	**干焼牛肉冷** 和牛サーロインと根菜野菜の甘辛炒め
腸腊火腿菜飯 中国ソーセージと金華ハムの土鍋焼きご飯	**牛肉絲扒炒飯** チンジャーロースあんかけ焼きそば	**韮菜銀魚炒飯** ニラと乾燥シラウオのチャーハン	**蟹粉百合魚粒扒炒麺** 白身魚入り上海蟹ミソとゆり根のあんかけ焼きそば	**蟹粉湯麺** 上海蟹ミソのあんかけスープ麺
凍甜品 デザート	**凍甜品** デザート	**凍甜品** デザート	**双甜品** デザート二品	**双甜品** デザート二品

※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。