2026年 12月14日 ～ 2027年3月19日

Lunch Course

中国飯店　春秋

クンラン 薫　蘭	ガチク 雅　竹	ソウギク 爽　菊	セツバイ 雪　梅	ユウキュウ 悠　久
¥4,950税込（¥5,692税サ込）	¥7,150税込(¥8,222税サ込)	¥9,900税込(¥11,385税サ込)	¥13,200税込(¥15,180税サ込)	¥17,600税込(¥20,240税サ込)
点心師による点心メインのコース	北京ダックの入ったリーズナブルなコース	名物　壺入りフカヒレの醤油煮込みの入ったコース	フカヒレ(小)姿煮込みの入ったコース	土鍋入り毛鹿鮫フカヒレの醤油煮込みの入ったコース
薫蘭前菜 薫蘭特別前菜	春秋四色冷盤 春秋式前菜四品盛り合わせ	春秋五色冷盤 春秋式前菜五品盛り合わせ	幸福五品盤 春秋式前菜五品盛り合わせ	幸福六品盤 春秋式前菜六品盛り合わせ
蒸点心三種 春菊入り蒸し餃子、とびっこのせ海老シューマイ、上海蟹ミソショーロンポー	宮爆蝦球 大ぶり海老の甘辛炒め	油泡象抜蚌 黒ミル貝のあっさり炒め	風沙鮮貝 ホタテ貝柱のガーリックスパイス揚げ	泡辣雪菜冬筍蒸河豚 河豚とタケノコと高菜の塩漬け唐辛子煮込み
炸点心二種 タロ芋餅、大根餅	竹茸銀魚虫草花羹 キヌガサダケと乾燥シラウオ、虫草花入りとろみスープ	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	紅焼小排翅 フカヒレ（小サイズ）の姿煮込み、醤油あんかけ	砂鍋紅焼毛鹿散翅 土鍋入り 毛鹿鮫のフカヒレの上海式醤油煮込み 追加料金￥6,050-にて土鍋入りフカヒレの姿煮込みに変更できます。
蟹肉白菜粉絲湯 蟹肉と白菜、春雨入りスープ	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
清炒冬野菜 冬野菜のあっさり炒め	白蘿蔔紅焼肉 皮付き豚バラ肉と大根の上海風醤油煮込み	蒸点心二種 春菊入り蒸し餃子、とびっこのせ海老シューマイ	黒椒露筍百合牛肉粒 和牛と根菜野菜の黒胡椒炒め	豆鼓蔬令菜爆牛肉冷 和牛サーロインの黒豆味噌炒め
麻婆豆腐烩炒飯 麻婆豆腐チャーハン	特別点心/葱油餅 ネギ入り焼きパン	椒塩炸排条 豚肉スティックのスパイス揚げ	糟溜鮫鰊 鮫鰊の中国紹興酒風味炒め	火腿葱油芋奶百合 里芋とゆり根のネギ油炒め
双甜品 デザート二品	青椒牛肉絲炒麺 チンジャーロース焼きそば	蟹粉炒飯 上海蟹ミソチャーハン	蟹肉鶏絲粥 鶏肉の細切り入り、上海蟹肉のお粥	叉焼葱油湯麺 細切りチャーシューとネギのせスープ麺
工芸茶 フラワーティー	凍甜品 デザート	凍甜品 デザート	凍甜品 デザート	凍甜品 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。