2026年 12月28日 ～ 2027年1月5日

中国飯店　春秋

【ランチのみ】
ボタン
牡　丹
¥6,600税込（¥7,590税サ込）

～ ランチ　ミニコース ～

春秋三色冷盤
春秋式前菜三品盛り合わせ

蒸点心二種
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

椒塩炸魷魚
紋甲イカのスパイス揚げ

竹茸銀魚魚翅羹
キヌガサダケと干しシラウオ入りフカヒレスープ

宮爆腰果鶏丁
鶏肉とカシューナッツの甘辛炒め

上海粗炒麺
上海式醤油焼きそば

凍甜品 / 煎年糕
デザート/中国式焼き甘餅

【ランチのみ】
スイセン
水　仙
¥9,900税込(¥11,385税サ込)

～ 北京ダック入りスタンダードコース ～

春秋四色冷盤
春秋式前菜四品盛り合わせ

宮爆河豚
河豚の甘辛炒め

蟹粉芋奶魚翅羹
里芋と上海蟹ミソ入りフカヒレとろみスープ

北京烤鴨子
春秋style　北京ダック

黒醋炸排骨
上海名物　黒酢の酢豚

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

揚州炒飯
五目チャーハン

凍甜品 / 煎年糕
デザート/中国式焼き甘餅

【ランチ・ディナー共通】
トウカ
桃　花
¥14,300税込(¥16,445税サ込)

～ フカヒレ姿(小)煮込みコース ～

春秋五色冷盤
春秋式前菜五品盛り合わせ

糟溜鮫鰊
鮫鰊の中国紹興酒風味炒め

紅焼小排翅
上海式フカヒレ(小サイズ)の姿煮込み

北京烤鴨子
春秋style　北京ダック

椒塩炸肉条
豚肉スティックのスパイス揚げ

清炒冬野菜
冬野菜のあっさり炒め

牛肉絲扒炒麺
チンジャーロースあんかけ焼きそば

凍甜品 / 煎年糕
デザート/中国式焼き甘餅

【ランチ・ディナー共通】
ハクバイ
白　梅
¥24,200税込(¥27,830税サ込)

～ 土鍋入りフカヒレの姿煮込みの入ったコース ～

幸福特品盤
特製前菜の六品盛り合わせ

雪菜年糕炒鮮鮑
活けアワビと中国もちの高菜炒め

砂鍋大排翅
土鍋入り　上海式フカヒレの姿煮込み

北京烤鴨子
春秋style　北京ダック

XO醤白灼和牛
自家製XO醤のせ黒毛和牛サーロインの湯引き

奶油時双蔬菜
二種野菜のクリームソース煮込み

蟹粉炒飯
上海蟹ミソチャーハン

凍甜品 / 煎年糕
デザート/中国式焼き甘餅

【ランチ・ディナー共通】
ツバキ
椿
¥33,000税込(¥37,950税サ込)

～ 春秋最上級コース ～

幸福特品盤
特製前菜七品の盛り合わせ

油醤波士頓龍蝦
活きオマール海老の醤油煮込み

砂鍋蟹粉大排翅
土鍋入り　上海蟹ミソとフカヒレの姿煮込み

北京烤鴨子
春秋style　北京ダック

蠔油大連干鮑
大連産干しアワビのオイスターソース煮込み

芹菜炒和牛里脊肉
和牛ヒレ肉とセリのあっさり炒め

柚子白湯鶏絲湯麺
柚子香る細切り鶏肉入り白湯スープ麺

凍甜品 / 煎年糕
デザート/中国式焼き甘餅

※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。