

クラン
薫蘭コース

Fragrant Orchid course

¥4,400 (税込み)

¥5,060 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

春秋旬冷伴

春野菜の中華風プレッセ

Chinese-style stir-fry

蒸点心双品

フレッシュトマトの小籠包・エビとタケノコ入り翡翠蒸し点心

Fresh tomato xiao long bao/

Stamed dumplings with shrimp and bamboo shoots

炸点心双品

牛肉入り焼き餃子・鮭と落の臺の黒豆ソース春巻き

Beef filled pan-fried dumpling/

Seasonal fish and spring vegetable spring rolls with black beans souse

鴨肉豆腐羹

鴨肉と豆腐と板春雨のスープ

Duck, tofu and glass noodles soup

蝦仔炒時菜

エビとシャキシャキ野菜のエビ卵風味炒め

Stir-fried shrimp and fresh vegetables with shrimp roe flavor

魚香肉炒飯

豚肉とナスの酸っぱ辛いあんかけチャーハン

Pork and eggplant sweet and sour spicy stir-fried rice with thickened sause

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ガテク
雅竹コース

Graceful bamboo course

¥7,700 (税込み)

¥8,855(サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

春秋前菜盆

春秋式前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

蒸点心双品

潮州式五目蒸し餃子・エビとタケノコ入り翡翠蒸し餃子

Steamed dumpling with five fillings/Shrimp and bamboo shoots

魚翅獅子頭

フカヒレ入り肉団子の蒸しスープ

Steamd soup with minced meatballs containing shark's fin

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style peking duck

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスプタ 季節の野菜炒め添え

Black pork sweet and sour stir-fried seasonal vegetables

雪菜蝦炒飯

エビと高菜のチャーハン 揚げ桜エビかけ

Shrimp and pickled mustard greens fried-rice fried cherry shrimp

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

ソウギク
爽菊コース

Refreshing Chrysanthemum course

¥11,000 (税込み)

¥12,650 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

春秋特品盆

春秋式特別前菜の盛り合わせ

Assorted special appetizer

豆鼓煎鯖塊

鯖の煎り焼き、春野菜黒豆ソースあんかけ

Grilled Spanish mackerel spring vegetables with black beans sause

白菜元壺翅

壺入り、白菜とフカヒレの濃厚醤油煮込み

Simmered napa cabbage and shark fin in soy sauce

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style peking duck

回鍋和牛肉

春キャベツと和牛のホイコーロー

Spring cabbage and wagyu beef stir-fry

双味水餃子

牛肉とセロリ・豚肉と黄ニラ入り特製水餃子

Beef and celery/Pork and chive dumplings

白湯鶏炒飯

紹興酒風味蒸し鶏のせ白湯スープかけチャーハン

chicken-topped with pan thai style soup and sauce fried rice

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

セツバイ
雪梅コース

Snow Plum course

¥16,500 (税込み)

¥18,975 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

幸福特品盆

お昼の特別前菜の盛り合わせ

Lunch special appetizer platter

白湯蛤時菜

ハマグリと白菜と行者ニンニクの白湯スープ仕立て

Clam and Chinese cabbage with garlic white soup

紅焼排翅鍋

上海風フカヒレの姿土鍋煮込み

Steamd shark fin(Shanghai-style)

北京烤鴨子

春秋Style 北京ダック

Shunju style peking duck

苔条排骨筍

スペアリブ(渥美うまみ豚)と台湾タケノコの青海苔風味揚げ

Spare rib and bamboo shoot nori tempura

葱油炒芋奶

アスパラガスと蓮根の里芋の葱油炒め

Asuparagasu and lotus root with taro potato

蛋白貝炒飯

帆立貝柱と卵白のチャーハン 揚げ干し貝柱かけ

Scallop and egg white fried rice dried scallop sauce

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert