

秋のランチコース / Lunch Course menu

薫蘭コース クンラン コース Fragrant Orchid course

お一人様 ¥4,400 消費税込 Tax included

(¥5,060 サービス料込 Service charge included)

※お二人様よりご注文いただけます。 for two persons

鹵水焼魚塊

銀ダラの特製ソース漬け焼き

Grilled sablefish marinated in special sauce

蒸点心三品

色々キノコの蒸し餃子・塩卵と豚肉入りもち米シューマイ・中国オリーブ入りエビ蒸し餃子

Steamed various mushrooms dumpling / Glutinous rice shumai with salted egg and pork /

Steamed shrimp dumpling with Chinese olive

無花果三文魚春巻

富士の介（山梨県産サーモン）と洋梨とクリームチーズ入り春巻き

Japanese Salmon, pear and cream cheese spring roll

潮州醬頸肉

豚トロと季節野菜の自家製潮州ラー油炒め

Stir-fried pork jowl and vegetables in chili oil

蝦米干絲白菜

白菜と押し豆腐の干しエビ風味スープ煮込み

Braised Chinese cabbage and dried tofu in dried shrimp soup

羅勒海鮮炒飯

エビ入りフレッシュバジル風味チャーハン

Seafood fried rice with basil flavor

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

雅竹コース ガチク コース Graceful Bamboo course

一人様 ¥7,700 消費税込 Tax included

(¥8,855 サービス料込 Service charge included)

※お二人様よりご注文いただけます。for two persons

春 秋 双 前 菜

春秋式 季節の前菜二種類

Two kinds of appetizers

牛 油 果 蟹 肉 魚 翅 羹

蟹肉とフカヒレ入りアボカドスープ

Avocado soup with crab meat and shark's fin

北 京 烤 鴨 子

春秋 style 北京ダック

Shunju style original Beijing duck

黒 醋 炸 網 油 鵝 肝 排 骨

渥美うまみ豚とフォアグラの網脂包み揚げ、特製黒酢ソース

Deep-fried Atsumi pork and foie gras wrapped with crepine in black vinegar sauce

蝦 米 刀 豆 百 合

香ばしいインゲンとゆり根の乾燥エビ風味炒め

Stir-fried green beans and lily root with dried shrimp roe

蠣 皇 鮑 魚 酥

アワビのオイスターソース煮込み入り焼きパイ

Baked pie stuffed with braised abalone in oyster sauce

白 湯 素 菜 銀 魚 粥

濃厚魚骨スープで作る 白身魚と野菜の中華風粥

Thick fish bone soup porridge with white fish and vegetables

即 日 凍 甜 品

本日のデザート

Today's dessert

爽菊コース ソウギク コース Refreshing Chrysanthemum course

お一人様 ¥11,000 消費税込 Tax included

(¥12,650 サービス料込 Service charge included)

※お二人様よりご注文いただけます。for two persons

春 秋 特 品 盆

春秋式特別前菜の盛り合わせ

Assorted special appetizers

白 湯 扒 甘 鯛

甘鯛の松笠揚げ、濃厚魚骨スープ仕立て

Deep-fried tilefish in thick fish bone white soup

甲 魚 燉 魚 翅 湯

フカヒレ入りスッポンの滋養蒸しスープ

Steamed soft-shelled turtle soup with shark's fin

北 京 烤 鴨 子

春秋 style 北京ダック

Shunju style original Beijing duck

上 海 紅 燒 肉 干 筍

上海風 渥美うまみ豚と干しタケノコの醤油煮込み

Braised Atsumi pork and dried bamboo shoots in soy sauce

蒜 茸 炒 雲 南 菇 時 菜

雲南キノコと季節野菜のガーリック炒め

Stie-fried Chinese mushrooms and seasonal vegetables with garlic

蝦 仔 幸 福 伊 麵

五目入り乾燥エビ卵風味の煮込みそば

Stewed noodles and seafood with dried shrimp roe

即 日 凍 甜 品

本日のデザート

Today's dessert

雪梅コース セツバイ コース Snow Plum course

お一人様 ¥16,500 消費税込 Tax included

(¥18,975 サービス料込 Service charge included)

※お二人様よりご注文いただけます。for two persons

幸福特品盆

お昼の特別前菜の盛り合わせ

Lunch special appetizer platter

豆豉百花冬菇

原木椎茸とエビすり身の合わせ蒸し、黒豆ソース

Steamed shiitake mushroom and shrimp paste with black bean sauce

紅焼排翅鍋

上海風 フカヒレの姿土鍋煮込み

Braised whole shark's fin in an earthen pot Shanghai-style

北京烤鴨子

春秋 style 北京ダック

Shunju style original Beijing duck

老式鍋包肉

渥美うまみ豚ロースのサクサク揚げ、甘酸っぱい特製ソースかけ

Deep-fried Atsumi pork loin with special sweet and sour sauce

雪菜泡椒魚球鍋

揚げ白身魚と板春雨の漬け唐辛子と高菜入り土鍋煮込み

Stewed deep-fried white fish and flat glass noodles with pickled chili pepper and mustard greens in an earthen pot

白果帶子蛋白炒飯

帆立貝柱と銀杏、舞茸入りの卵白チャーハン

Egg white fried rice with scallops, ginkgo and maitake mushroom

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert