

2025年 6月16日 ～ 9月22日

## Lunch Course

中国飯店 春秋

| クンラン<br>薰 蘭                        | ガチク<br>雅 竹                         | ソウギク<br>爽 菊                         | セツバイ<br>雪 梅                          | ユウキウ<br>悠 久                          |
|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| お一人様 ¥4,950 (税込・サ別)<br>¥5,692(税サ込) | お一人様 ¥7,150 (税込・サ別)<br>¥8,222(税サ込) | お一人様 ¥9,900 (税込・サ別)<br>¥11,385(税サ込) | お一人様 ¥13,200 (税込・サ別)<br>¥15,180(税サ込) | お一人様 ¥17,600 (税込・サ別)<br>¥20,240(税サ込) |
| 季節の前菜<br>中華風カルパッチョ                 | 春秋三色冷盤<br>前菜三種盛り合わせ                | 春秋三色冷盤<br>前菜三種盛り合わせ                 | 幸福特品盆<br>特製前菜の盛り合わせ                  | 珍味酔旬菜<br>季節の食材の紹興酒漬け                 |
| 蒸点心二種<br>とびっこのせ焼売・春秋式本日の蒸し点心       | 冬瓜衣茸羹<br>冬瓜とキノガサ茸のとろみスープ           | 蒸点心二種<br>ふかひれ餃子・とびっこのせ焼売            | 白湯元壺<br>名物 碎けフカヒレの濃厚白湯煮込み            | 幸福特品盆<br>特製前菜の盛り合わせ                  |
| 炸点心二種<br>大根もち・ハモと旬の果物の揚げ春巻き        | 北京烤鴨子<br>春秋style 北京ダック             | 紅焼小排翅<br>上海式フカヒレ（小サイズ）の姿醬油煮込み       | 北京烤鴨子<br>春秋style 北京ダック               | 清蒸太刀魚<br>太刀魚の蒸し物 特製醬油ダレ              |
| 番茄牛腩湯<br>上海名物 トマトと牛スネ肉の蒸しスープ       | 芒果沙律蝦仁<br>海老のマングーマヨネーズソース和え        | 北京烤鴨子<br>春秋style 北京ダック              | 玉米炸蟹鉗<br>トウモロコシと蟹爪衣揚げ グランド塩添え        | 苔条煎毛鹿散翅<br>毛鹿鮫フカヒレの煎り焼き 青海苔スープ仕立て    |
| 辣子炸鶏片<br>赤鶏と夏野菜の四川風衣揚げ             | 清炒空心菜<br>農園直送 空心菜のあっさり炒め           | 油淋炸鮎魚<br>長野県産アユと茄子の衣揚げ 特製油淋ソースかけ    | 番茄魚糜海鰻<br>ハモのすり身詰めトマト蒸し あんかけ仕立て      | 北京烤鴨子<br>春秋style 北京ダック               |
| 九条葱蛋炒飯<br>九条葱のせ黄金チャーハン             | 紅焼肉片割包<br>豚バラ醬油煮込みの蒸しパン包み          | 緑式麻婆豆腐<br>青唐辛子香るグリーン麻婆豆腐            | 夏式回鍋肉<br>夏野菜とサクサクおこげのホイコーロー          | 槽溜生菜和牛<br>霜降り和牛サーロインの紹興酒マリネ          |
| 即日凍甜品<br>本日のデザート                   | 椒麻涼番茄麵<br>青山椒香る冷やし和えトマト麺           | 焼肉芥菜炒飯<br>豚バラ肉と野沢菜のチャーハン            | 干貝香米蛋炒飯<br>干し貝柱とアスパラガスのジャスミン米卵白チャーハン | 柑橘白湯麵<br>すだち香る鶏白湯そば                  |
|                                    | 即日凍甜品<br>本日のデザート                   | 即日凍甜品<br>本日のデザート                    | 即日凍甜品<br>本日のデザート                     | 即日凍甜品<br>本日のデザート                     |

※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。