

D
I
N
N
E
R

C
O
U
R
S
E



古鎮 コース

Ancient Town course

お一人様 for one person ¥11,000税込(¥12,650税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

春秋四色冷盤

前菜四品盛り合わせ

Four kinds of appetizer

泡椒雪菜蒸鮮鮑

アワビの塩漬け唐辛子と高菜のせ蒸し

Steamed abalone with salted-peppers and chinese mustard greens

宝湯銀魚鶏絲羹

シラス、鶏肉、野菜入りフカヒレのとろみスープ

Shark's fin soup with whitebait and chicken meat and vegetables

北京烤鴨子

北京ダック

Beijing duck

咖喱生果炒龍鳳丁

海老と鶏肉、カシューナッツのカレースパイス炒め

Stir-fried shrimp and chicken with cashew nuts seasoned with curry spice

菌菇炒春菊

春菊とキノコの炒め

Stir-fried chrysanthemum and mushrooms

生菜蟹腿炒双米飯

上海蟹肉とレタス入り二十一粒米のチャーハン

Fried rice using two kinds of rice with Shanghai crab meat and lettuce

即日凍甜品

デザート

Dessert

料理の内容は食材の入手状況によって変わる場合があります。

The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients

浦東 コース

Pudong course

お一人様 for one person ¥16,500税込(¥18,975税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

春 秋 特 品 盤

前菜五品盛り合わせ

Assorted appetizer

辣 風 沙 炸 魚 球

フグの辛味ガーリックスパイス揚げ

Deep-fried blowfish seasoned with garlic spice

綉球干貝魚翅燉湯

海老団子と干し貝柱、フカヒレ入り蒸しスープ

Steamed shark's fin with egg dumpling and dried scallops soup

北 京 烤 鴨 子

北京ダック

Beijing duck

時 菜 炒 双 鮮

アワビとイカ、野菜の炒め

Stir-fried abalone and squid with seasonal vegetables

奶油白湯娃娃菜

中国白菜の白湯クリーム煮込み

Braised Chinese cabbage in cream sauce

蕃茄肉絲鶏蛋湯麵

トマトと豚肉の玉子とじ汁そば

Egg drop soup noodles with tomato and pork

即 日 凍 甜 品

デザート

Dessert

かっこ内の金額については消費税・サービス料込の総表示額となります

The price in parentheses includes tax and service charge

外灘 コース

The Bund course

お一人様 for one person ¥22,000税込(¥25,300税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

春 秋 特 品 盤

前菜六品盛り合わせ

Assorted appetizer

水果美醋赤色蝦球

海老の甘酢ソース

Stir-fried shrimp in sweet and sour sauce

砂 鍋 大 排 翅

土鍋入り 上海式フカヒレの姿煮込み

Braised whole shark's fin in soy sauce in an earthen pot

北 京 烤 鴨 子

北京ダック

Beijing duck

黒椒炒芋牛肉片

和牛と芋の黒胡椒炒め

Stir-fried beef and potato in black pepper sauce

干 貝 扒 時 菜

野菜の干し貝柱あんかけ

Stir-fried vegetables topped with dried scallop starchy sauce

蟹 粉 砂 鍋 菜 飯

上海蟹ミソ入り土鍋焼きご飯

Shanghai crab roe in claypot rice

即 日 凍 甜 品

デザート

Dessert

料理の内容は食材の入手状況によって変わる場合があります。

The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients

租界 コース

Concession course

お一人様 for one person ¥27,500税込(¥31,625税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

幸 福 特 品 盤

前菜七品盛り合わせ
Appetizer platter

X O 醤 炒 鮮 蝦

車海老のXO醤炒め
Stir-fried fresh prawns in XO sauce

上 海 蟹 粉 煎 毛 鹿 散 翅

毛鹿鮫のフカヒレの煎り焼き 上海蟹ミソあんかけ
Pan-fried shark's fin topped with Shanghai crab roe starchy sauce

北 京 烤 鴨 子

北京ダック
Beijing duck

四 川 臊 子 鮮 鮑

アワビの豚肉、野菜を使った辛味ソース煮込み
Braised abalone and pork in Szechuan sauce

白 灼 柚 子 和 牛

和牛の湯引き 柚子風味
Par-boiled wagyu flavored with yuzu

蟹 腿 百 合 魚 粒 粥

上海蟹肉と魚、百合根入り上海粥
Shanghai style congee served with Shanghai crab meat and fish

即 日 双 甜 品

デザート
Dessert

かっこ内の金額については消費税・サービス料込の総表示額となります
The price in parentheses includes tax and service charge

豫園 コース

Yu Garden course

お一人様 for one person ¥35,200税込(¥40,480税サ込)

お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.

幸 福 特 品 盤

前菜七品盛り合わせ
Appetizer platter

葱 姜 炒 波 紋 龍 蝦

オマール海老の葱生姜炒め
Stir-fried lobster with ginger and leek

黒 松 露 白 湯 大 排 翅

フカヒレの姿 黒トリュフ白湯スープ煮込み
Braised whole shark's fin in black truffle and chicken white broth sauce

北 京 烤 鴨 子

北京ダック
Beijing duck

鮑 汁 羊 肚 菌 干 鮑

干しアワビとアミガサタケのアワビの戻し汁煮込み
Braised dried abalone and morel mushroom in dried abalone sauce

宮 爆 炒 蟹 腿 和 牛 里 脊

和牛ヒレとタラバ蟹脚の甘辛炒め
Stir-fried wagyu fillet and king crab in sweet and spicy sauce

醋 椒 魚 片 泡 飯

白身魚入り酸っぱ辛いスープご飯
Rice with soup served with seasonal fish flavored with sour and spicy soup

即 日 双 甜 品

デザート
Dessert

料理の内容は食材の入手状況によって変わる場合があります。
The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients