

D  
I  
N  
N  
E  
R  
  
C  
O  
U  
R  
S  
E

コ  
チ  
ン  
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.

～フカヒレスープの入ったスタンダードコース～

春  
秋  
五  
色  
冷  
盤

春秋式前菜五品盛り合わせ  
Five kinds of appetizer

点  
心  
二  
種

点心二種の盛り合わせ  
Two dumplings

青  
蟹  
粉  
白  
玉  
米  
散  
翅  
羹

渡り蟹肉とホワイトコーン入りフカヒレのとろみスープ  
Japanese blue crab meat and white corn starchy shark's fin soup

北  
京  
烤  
鴨  
子

春秋style 北京ダック  
Shunju style original Beijing duck

枝  
豆  
高  
菜  
炒  
双  
鮮

海老と太刀魚の枝豆、高菜のあっさり炒め  
Stir-fried shrimp and hairtail fish with green beans and pickled mustard greens

菠  
羅  
黑  
醋  
五  
花  
肉

豚バラ肉のサクサク揚げ、黒酢あんかけ  
Deep-fried crispy pork belly topped with black vinegar starchy sauce

白  
湯  
干  
貝  
粥

干し貝柱と白湯スープの中華粥  
Chinese congee with dried scallops in white broth soup

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

フートン  
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.

～名物 壺入りフカヒレの醤油煮込みの入ったコース～

春 秋 六 品 盤

春秋式前菜六品盛り合わせ  
Assorted special appetizer

風 沙 鮮 鮑

活き鮑のガーリックスパイス揚げ  
Deep-fried fresh abalone seasoned with garlic spices

紅 焼 冬 瓜 元 盅 翅

壺入り 碎けフカヒレと冬瓜の濃厚醤油煮込み  
Braised shark's fin and wintermelon in rich soy sauce

北 京 烤 鴨 子

春秋style 北京ダック  
Shunju style original Beijing duck

魚 香 青 椒 牛 肉 絲

細切り和牛と彩り野菜の魚香ソース炒め  
Stir-fried shredded wagyu with assorted vegetables in fish-flavored sauce

清 炒 夏 野 菜

夏野菜のあっさり炒め  
Stir-fried summer vegetables

上 海 粗 炒 麵

上海式醤油味焼きそば  
Shanghai style stir-fried soy sauce noodles

凍 甜 品

デザート  
Dessert

ワイタン  
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.

～土鍋入り フカヒレの姿煮込みの入ったコース～

春 秋 六 品 盤

春秋式前菜六品盛り合わせ  
Assorted special appetizer

干 焼 蝦 黄 蝦 球

大ぶり海老の濃厚海老味噌チリソース煮込み  
Braised prawns in rich shrimp miso-flavored chili 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

春秋style 北京ダック  
Shunju style original Beijing duck

黒 椒 炒 香 菜 三 絲 牛 鰻 条

細切り和牛と鰻の黒胡椒炒め  
Stir-fried shredded wagyu and eel seasoned with black pepper

干 貝 冷 製 冬 瓜

冷やし冬瓜の冷製干し貝柱ソースがけ  
Cold wintermelon topped with chilled dried scallop sauce

脆 米 金 銀 青 蟹 粉 炒 飯

渡り蟹肉の炒飯～フライドジャスミンライスと共に～  
Fried rice with Japanese blue crab meat served with fried jasmine rice chips

凍 甜 品

デザート  
Dessert

# 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.

～毛鹿鮫フカヒレの入ったコース～

酔物 / 幸福七品盤 海の幸の紹興酒漬け/春秋式前菜七品盛り合わせ  
Drunken seafood / Special appetizer platter

XO 醬炒鮮鮑茄子 活き鮑と加茂茄子のXO醬炒め  
Stir-fried fresh abalone and kamo eggplant in original XO sauce

西洋菜干貝燉花膠毛鹿翅 毛鹿鮫のフカヒレと干し貝柱、魚の浮袋入り蒸しスープ  
Steamed salmon shark's fin with dried scallops and fish maw

北京烤鴨子 春秋style 北京ダック  
Shunju style original Beijing duck

油淋帶魚 太刀魚の揚げ物、特製油淋ソースかけ  
Deep-fried hairtail fish topped with sweet and sour soy-based sauce

山葵醬鵝肝牛肉卷 フォアグラの和牛巻き、ワサビソース  
Foie gras wrapped in wagyu served with wasabi sauce

蕃茄涼麵 トマト冷麺  
Cold tomato noodles

双甜品 デザート二品  
Hot and cold dessert

# 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.

～フカヒレ姿と干し鮑の入った極上ディナーコース～

酔物 / 幸福七品盤 海の幸の紹興酒漬け/春秋式前菜七品盛り合わせ  
Drunken seafood / Special Appetizer platter

油醬龍蝦 イセエビの醤油煮込み  
Braised spiny lobster in soy sauce

上湯蟹肉干煎排翅 フカヒレ姿の煎り焼き、蟹肉入り上湯スープあんかけ  
Pan-fried whole shark's fin topped with crab meat in superior sauce

北京烤鴨子 春秋style 北京ダック  
Shunju style original Beijing duck

椒麻扒干鮑片 干シアワビの薄切り～青山椒ソースがけ～  
Braised dried abalone and morel mushroom in Japanese green pepper sauce

干焼西冷牛 和牛サーロインの甘辛炒め  
Stir-fried wagyu sirloin in sweet and spicy sauce

砂鍋魚絲柑橘白湯麵 柑橘香る細切り魚の濃厚白湯スープ麵  
Soup noodles in rich white broth soup with shredded fish infused with citrus fruit

双甜品 デザート二品  
Hot and cold dessert