

L
U
N
C
H

C
O
U
R
S
E

薫蘭 コース

Fragrant Orchid course

～ ランチ ミニコース ～

お一人様 for one person ¥4,950税込 (¥5,692税サ込)

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

春秋式啤酒鶏	蒸し鶏のビールソース Shunju style steamed chicken in beer sauce
蒸点心三種	キノコ餃子、春タケノコ入り蒸し餃子、桜エビ小籠包 Mushroom dumpling / Spring bamboo shoot with seafood dumpling / Sakura shrimp in soup dumpling
炸点心二種	野菜春巻、上海式焼き雲吞 Vegetables spring roll / Shanghai style wonton
松子鴨粒羹	松の実と鴨肉のとろみスープ Duck meat and pine nut thick soup
清炒春野菜	春野菜のあっさり炒め Stir-fried seasonal vegetables
時菜肉崧菜宝炒飯	干し大根と豚ひき肉の炒飯 Fried rice with minced meat and dried Japanese radish
即日双甜品	デザート Today's 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

雅竹 コース

Graceful Bamboo course

～ 北京ダックコース ～

お一人様 for one person ¥7,150税込(¥8,222税サ込)

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

春秋三色冷盤

前菜三品盛り合わせ

Three kinds of appetizer

薺菜炒長芋魷魚

イカと長芋のナズナ炒め

Stir-fried squid and Chinese yam with shepherd`s purse

沙魚頭菌菇湯

サメのコラーゲンと雲南産キノコの蒸しスープ

Steamed soup with shark`s cartilage and mushroom

北京烤鴨子

春秋style 北京ダック

Shunju style original Beijing duck

紅焼獅子頭

肉団子の醤油煮込み

Braised Chinese style meatballs in soy sauce

蒸点心二種

鱈入り蒸し餃子、キノコ餃子

Staemed Spanish Mackerel dumpling / Mushroom dumpling

双蝦炒飯

桜エビと小エビの炒飯

Fried rice with two kinds of shrimp

即日凍甜品

デザート

Today's 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

爽菊 コース

Refreshing Chrysanthemum course

～ フカヒレスープコース ～

お一人様 for one person ¥9,900税込(¥11,385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

蒸点心二種

春タケノコ入り蒸し餃子、桜エビ小籠包

Spring bamboo shoot with seafood dumpling /

Sakura shrimp in soup dumpling

桃膠海鮮魚翅羹

桃の樹液と海の幸入りフカヒレのとろみスープ

Shark`s fin soup with seafood and peach sap

北京烤鴨子

春秋style 北京ダック

Shunju style original Beijing duck

大葉煎魚球

季節の魚の煎り焼き 大葉ソース

Pan-fried fish with shiso sauce

豆豉牛仔骨鍋

骨付き牛カルビと黒豆味噌の土鍋煮込み

Braised short rib(bone-in) in black beans sauce

酸辣菌菇白湯蘸麵

キノコ入り酸っぱ辛い白湯スープつけ麵

Sour and spicy soup dipping noodles with mushrooms

即日凍甜品

デザート

Today's 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

雪梅 コース

Snow Plum course

～ フカヒレの壺煮込みコース ～

お一人様 for one person ¥13,200税込(¥15,180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

前菜の五品盛り合わせ
Special appetizer platter

黄韭裙带菜炒鮮鮑

鮑と黄ニラ、茎ワカメのあっさり炒め
Stir-fried fresh abalone with yellow leeks and seaweed stems

紅焼元盅翅

壺入り 碎けフカヒレの濃厚醤油煮込み
Braised shredded shark's fin in rich soy sauce

北京烤鴨子

春秋style 北京ダック
Shunju style original Beijing duck

水煮和牛鍋

和牛の土鍋辛味煮込み
Braised wagyu in Szechuan style sauce

季節特別点心

春秋式 焼きショールンポー
Shunju style pan-fried soup dumpling

春野菜叉焼絲炒麵

春野菜と細切りチャーシューのあんかけ焼きそば
Stir-fried noodles topped with shredded bbq pork and vegetables starchy sauce

即日凍甜品

デザート
Today's 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

悠久 コース

Eternal course

～ 特別フカヒレコース ～

お一人様 for one person ¥17,600税込(¥20,240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

前菜六品の盛り合わせ
Special appetizer platter

花雕酒鶏油火腿斑片

季節の魚と金華ハム、タケノコ、椎茸の重ね蒸し
Steamed fresh fish with Chinese ham and vegetables

砂鍋紅焼毛鹿散翅

土鍋入り 毛鹿鮫のフカヒレの上海式醤油煮込み
Braised shredded shark's fin in soy sauce in an earthen pot
追加料金 ¥4,400-にて土鍋入りフカヒレの姿煮込みに変更できます。

北京烤鴨子

春秋style 北京ダック
Shunju style original Beijing duck

櫻蝦醬炒和牛西冷

和牛サーロインと桜エビソースの炒め
Stir-fried wagyu sirloin in sakura shrimp sauce

清炒春野菜

春野菜のあっさり炒め
Stir-fried seasonal vegetables

辣醬烩炒飯

辛みそあんかけチャーハン
Fried rice topped with spicy starchy sauce

即日凍甜品

デザート
Today's 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