

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.

春秋五色冷盤

前菜五品盛り合わせ
Four kinds of appetizer

菜脯醬蒸双鮮

魚と大ぶり海老の干し大根ソースの蒸し物
Steamed fish and prawns in dried Japanese radish sauce

蛤利豆腐散翅

蛤利と豆腐入りフカヒレのとろみスープ
Shark's fin with clam and tofu soup

北京烤鴨子

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

春タケノコ入り蒸し餃子、桜えび小籠包
Spring bamboo shoot with seafood dumpling /
Sakura shrimp in soup dumpling

菜胆咸肉菜飯

青菜と干し肉の土鍋ご飯
Pot rice with original dried meat and green vegetables

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

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 special appetizer

黄韭裙带菜炒鮮鮑

活き鮑と黄ニラ、茎ワカメのあっさり炒め

Stir-fried fresh abalone with yellow leeks and seaweed stems

酸辣魚翅湯

フカヒレ入りサンラータン

Shark's fin in hot and sour soup

北京烤鴨子

北京ダック

Shunju style original Beijing duck

季節特別点心

焼きショロンポー

Shunju style pan-fried soup dumpling

豆豉和牛鍋

牛肉と黒豆味噌の土鍋煮込み

Braised wagyu in black bean sauce

春野菜蟹肉炒麵

春野菜と蟹肉の塩焼きそば

Stir-fried noodles with crab meat and seasonal vegetables

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

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 special appetizer

芋頭局蝦球

タロ芋と大ぶり海老の甘辛炒め

Stir-fried prawns and taro in sweet and spicy 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

Shunju style original Beijing duck

東坡牛肉

牛ホホ肉の醤油煮込み

Braised beef cheeks in soy sauce served

千煸双菜

2種野菜とザーサイ干しエビの香ばしい炒め

Stir-fried vegetables with Szechuan pickles and dried shrimp

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

Soup noodles with mushrooms in sour and spicy soup

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

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
Special appetizer platter

樽香油爆活

活き車海老の甘辛炒め すだちの香り
Sir-fried fresh prawns in sweet and spicy sauce

砂鍋岩海苔毛鹿翅

土鍋入り 毛鹿鮫のフカヒレと岩海苔の上海式醤油煮込み
Braised shark's fin and rock seaweed in soy sauce served in an earthen pot

北京烤鸭子

北京ダック
Shunju style original Beijing duck

白灼白湯和牛魷魚

牛肉とアオリイカの白湯湯引き
Par-boiled wagyu and cuttlefish

回鍋辣炒鮮鮑

活きアワビの辛味噌炒め
Stir-fried fresh abalone in special miso sauce

蝦干葱油拌麵

干しエビとネギ油の和えそば
Dressed noodles in scallion oil with dried shrimp

即日双甜品

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

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.

酔物幸福特品盤

アミューズ/前菜七品盛り合わせ
Drunken seafood / Special Appetizer platter

椒麻蒜子局波子龍蝦

オマール海老の四川式辛味炒め
Stir-fried homarus lobster in Szechuan sauce

蟹黄扒干煎

フカヒレの煎り焼き、蟹内子あんかけ
Pan-fried shark's fin topped with crab roe sauce

北京烤鸭子

北京ダック
Shunju style original Beijing duck

鮑汁羊肚菌

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

朴葉菌醬和牛里脊

牛ヒレ肉とキノコソースの朴葉焼き
Pan-fried wagyu fillet with mushroom sauce wrapped in magnolia leaves

燕窩香局上素飯

青菜入り炊き込みご飯の湯葉包み、ツバメの巣上湯あんかけ
Seasoned rice with mixed vegetables wrapped in yuba topped with bird's nest starchy sauce

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