

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

コ  
チ  
ン  
古鎮 コース

Ancient Town course

～ スタンダード コース ～

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

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

菜脯醬蒸双鮮

季節の魚、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どろみスープ  
Shark's fin soup with clam and tofu

北京烤鴨子

春秋style 北京ダック  
Shunju style original Beijing duck

紅燒獅子頭

中華風肉団子の醤油煮込み  
Braised Chinese style meatballs in soy sauce

蒸点心二種

春タケノコ入り海鮮餃子、桜海老小籠包  
Spring bamboo shoot with seafood dumpling /  
Sakura shrimp in soup dumpling

菜胆咸肉菜飯

青菜と自家製干し肉の土鍋焼きご飯  
Pot rice with original dried meat and green vegetables

即日凍甜品

本日のデザート  
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

フートン  
浦東 コース

Pudong course

～ フカヒレスープコース ～

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.

ワイタン  
外滩 コース

The Bund course

～ 土鍋入りフカヒレ姿煮込みコース ～

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

春秋式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

春秋style 北京ダック  
Shunju style original Beijing duck

季節特別点心

春秋式 焼きショロンポー  
Shunju style pan-fried soup dumpling

豆豉和牛鍋

霜降り和牛と黒豆味噌の土鍋煮込み  
Braised wagyu in black beans 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

本日のデザート  
Today's dessert

春秋特品盤

春秋式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

春秋style 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

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  
Sour and spicy soup dipping noodles with mushrooms

即日凍甜品

本日のデザート  
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

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

～ 特別フカヒレコース ～

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.

# 豫園 コース

Yu Garden course

～ 春秋 最上級コース ～

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

春秋式特製前菜七品盛り合わせ  
Special appetizer platter

## 檸檬香油爆活中蝦

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

## 北京烤鴨子

春秋style 北京ダック  
Shunju style original Beijing duck

## 白灼白湯和牛魷魚

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

## 回鍋辣炒鮮鮑

活きアワビの特製辛味噌炒め  
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

本日のデザート  
Today's dessert

## 酔物幸福特品盤

海鮮の紹興酒漬け/春秋式特製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風辛味炒め  
Stir-fried homarus lobster in Szechuan sauce

## 蟹黄扒干煎排翅

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

## 北京烤鴨子

春秋style 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

和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

本日のデザート  
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

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