

L  
U  
N  
C  
H  
  
C  
O  
U  
R  
S  
E

クンラン  
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

春秋式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、春タケノコ入り海鮮餃子、桜海老小籠包  
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

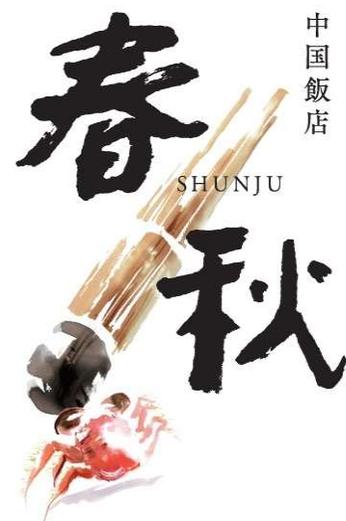
春野菜のあっさり炒め  
Stir-fried seasonal vegetables

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

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

ガ チ ク  
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

春秋式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

中華風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  
Steamed Spanish Mackerel dumpling / Mushroom dumpling

双 蝦 炒 飯

桜海老と小海老の炒飯  
Fried rice with two kinds of shrimp

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

ソ ウ ギ ク  
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

春秋式前菜四品盛り合わせ  
Four kinds of appetizer

蒸 点 心 二 種

春タケノコ入り海鮮餃子、桜海老小籠包  
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

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

大 葉 煎 魚 球

季節の魚と大葉の炒め  
Stir-fried fresh fish with shiso leaves

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麺  
Sour and spicy soup dipping noodles with mushrooms

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

セツバイ  
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.

ユウキユウ  
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

特製前菜の五品盛り合わせ  
Special appetizer platter

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

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

和牛の四川風土鍋煮込み  
Braised wagyu in Szechuan style sauce

季節特別点心

春秋式 焼きショロンポー  
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

本日のデザート  
Today's dessert

幸福特品盤

特製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海老ソースの炒め  
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

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