～春秋　夏の毛鹿鮫フカヒレコース　～

とろける濃厚コラーゲンと、圧巻の弾力と深い旨味のある毛鹿鮫をお一人様140g食すコース！！

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.

当日オーダーも承ります

期間：2026年8月8日(土)～9月13日(日)

【餐　前　小　吃】
～始まりの一品～

【前　菜　四　品】
春秋式前菜四品盛り合わせ

【点　心　一　品】
毛鹿鮫のフカヒレ入りスティック春巻

【砂鍋毛鹿翅河鰻】
毛鹿鮫のフカヒレ(尾びれ)と鰻の上海式醤油煮込み～山葵を添えて～

【北　京　烤　鴨】
春秋style特注窯焼き北京ダック

【上海糖醋排骨】
上海式豚スペアリブの甘酢揚げ

【素菜自选味随你意】
選べる夏野菜～お好みの調理法で～≪自家製猪油渣炒め、塩炒め、ガーリック炒めなど≫
猪油渣(ヂューヨウジャ)・・・カリカリの揚がった豚肉
詳しい調理法に関しましては、スタッフにお尋ねくださいませ

【毛鹿翅青菜鍋巴】
砕け毛鹿鮫(背びれ)と青菜の塩味あんかけオコゲ

【时　令　甜　品】
レモン杏仁豆腐～涼感レモンシャーベットと共に～

中国飯店 春秋 SHUNJU

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