

Lunch menu ランチメニュー

11:00
|
15:00

飲茶ランチコース

3,000円(全13品)

フカヒレスペシャルランチコース

3,500円(全10品)



- ・前菜の盛合せ
- ・フカヒレ入り
- ・とろみスープ淡雪仕立て
- ・海老蒸し餃子
- ・海鮮の錦糸団子
- ・本日のおすすめ焼売
- ・ヘルシー焼売
- ・季節の揚物
- ・肉団子と彩り野菜の黒酢あえ
- ・自家製小まんじゅう
- ・本日のおすすめチャーハン
- ・季節の香の物
- ・サンザシゼリー入り
- ・やわらか杏仁豆腐
- ・中国香花茶



- ・彩り前菜の盛合せ
- ・フカヒレ入り
- ・とろみスープ淡雪仕立て
- ・海老のチリソース煮
- ・フカヒレしゅうまい
- ・季節の揚物
- ・上海風
- ・豚バラ肉の醤油煮込み
- ・フカヒレスープ入り
- ・チャーハン
- ・季節の香の物
- ・サンザシゼリー入り
- ・やわらか杏仁豆腐
- ・中国香花茶

桃花ランチコース

4,000円(全11品)



- ・特製前菜の盛合せ
- ・状元特製 フカヒレのスープ
- ・海老のチリソース煮
- ・本日のおすすめ点心
- ・季節の揚物
- ・特選黒酢入りスプタ
- ・彩り野菜添え
- ・麻婆豆腐 上海味噌仕立て
- ・季節のおすすめチャーハン
- ・季節の香の物
- ・サンザシゼリー入り
- ・やわらか杏仁豆腐
- ・中国香花茶

北京ダックランチコース

5,000円(全10品)



- ・特製前菜の彩り盛合せ
- ・状元特製 フカヒレのスープ
- ・海老のチリソース煮
- ・窯焼き北京ダック
- ・特製味噌添え
- ・季節の香の物
- ・本日のおすすめ点心
- ・特選黒酢入りスプタ
- ・北京ダック入りチャーハン
- ・季節の香の物
- ・本日のおすすめデザート
- ・中国香花茶

別途 消費税がかかります。

Course menu コースメニュー

11:00
|
22:00

花園コース

4,000円(全12品)

白木蓮コース

4,500円(全11品)



- ・彩り前菜の盛合せ
- ・状元特製 フカヒレのスープ
- ・海老のチリソース煮
- ・本日のおすすめ点心
- ・海鮮の錦糸団子
- ・季節の揚物
- ・特選黒酢入りスプタ
- ・彩り野菜添え
- ・麻婆豆腐 上海味噌仕立て
- ・季節のおすすめチャーハン
- ・季節の香の物
- ・サンザシゼリー入り
- ・やわらか杏仁豆腐
- ・中国香花茶



- ・彩り前菜の盛合せ
- ・状元特製 フカヒレのスープ
- ・海老のチリソース煮
- ・本日のおすすめ点心
- ・季節の揚物
- ・豚肉とピーマンの細切り炒め
- ・麻婆豆腐 上海味噌仕立て
- ・季節のおすすめチャーハン
- ・季節の香の物
- ・サンザシゼリー入り
- ・やわらか杏仁豆腐
- ・中国香花茶

フカヒレコラーゲンコース

5,500円(全11品)

北京ダック特選コース

6,500円(全11品)



- ・特製前菜の盛合せ
- ・状元特製 フカヒレのスープ
- ・海老のチリソース煮
- ・フカヒレしゅうまい
- ・フカヒレ入り蒸餃子
- ・季節野菜の炒め
- ・上海式
- ・豚肉の醤油煮込み
- ・フカヒレスープ入り
- ・チャーハン
- ・季節の香の物
- ・フカのコラーゲン入り
- ・杏仁プリン
- ・中国香花茶



- ・特製前菜の彩り盛合せ
- ・フカヒレのスープ 白湯仕立て
- ・海老のチリソース煮
- ・窯焼き北京ダック
- ・特製味噌添え
- ・本日のおすすめ点心
- ・海鮮と季節野菜の
- ・あっさり炒め
- ・特選黒酢入りスプタ
- ・彩り野菜添え
- ・北京ダック入りチャーハン
- ・季節の香の物
- ・本日のおすすめデザート
- ・中国香花茶

別途 消費税がかかります。

ザ・バンドコース

8,000円(全11品)

フカヒレ姿煮「王朝」コース

10,000円(全10品)



- ・特選前菜の彩り盛合せ
- ・状元特製 フカヒレの白湯煮込み
- ・大海老のチリソース煮
- ・窯焼き北京ダック 特製味噌添え
- ・本日のおすすめ点心
- ・海鮮と季節野菜の あっさり炒め
- ・上海式
- ・豚バラ肉の醤油煮込み
- ・季節のおすすめデザート
- ・中国香花茶
- ・季節のおすすめチャーハン
- ・季節の香の物
- ・本日のおすすめデザート
- ・中国香花茶



- ・特選前菜の彩り盛合せ
- ・気仙沼産「フカヒレ姿」の白湯煮込み
- ・大海老のチリソース煮
- ・窯焼き北京ダック 特製味噌添え
- ・海鮮と季節野菜の あっさり炒め
- ・特選黒酢入りスプタ
- ・彩り野菜添え
- ・料理長おすすめチャーハン
- ・季節の香の物
- ・本日のおすすめデザート
- ・中国香花茶

三大グルメ(フカヒレ・アワビ・燕の巣)コース

15,000円(全10品)

特大フカヒレ「宮廷」コース

17,000円(全10品)



- ・状元特選前菜の盛合せ
- ・気仙沼産「フカヒレ姿」の白湯煮込み
- ・ロブスターの二種ソース炒め
- ・特上「鮑」の姿煮込み
- ・上海式
- ・豚バラ肉の醤油煮込み
- ・中国蒸しパン
- ・燕の巣入りスープチャーハン
- ・季節の香の物
- ・シェフ自慢の特製デザート盛合せ
- ・台湾産 香り高い高級烏龍金萱茶



- ・状元特選前菜の盛合せ
- ・気仙沼産 特大「ヨシキリザメ尾鯨」の白湯煮込み
- ・オマール海老の二種ソース炒め
- ・窯焼き北京ダック
- ・特製味噌添え
- ・アワビのXO炒め
- ・国産特選牛のトリュフソース炒め
- ・本日のお食事
- ・季節の香の物
- ・シェフ自慢の特製デザート盛合せ
- ・台湾産 香り高い高級烏龍金萱茶