

翡翠宮上海オリジナルランチコース Jade Garden Shanghai Original Lunch Course

期間 : 2024年10月12日(土)~11月30日(土)

Period : October 12 - November 30, 2024

海老の老酒漬け/野菜のライスペーパー包み

酒香熟醉蝦/鱈魚籽野菜石榴包

Marinated prawn, Chinese yellow wine dressing /
Vegetable, tofu wrapped in rice paper

五目入り魚白湯スープ

宋嫂魚羹 Double-boiled fish, black fungus, vermicelli

白身魚の老酒蒸し

鶏油花雕蒸魚 Steamed white fish, Chinese yellow wine, soy sauce

豚バラ肉の煮込み

外婆紅燒肉 Braised pork belly, quail egg

野菜の炒め物

清炒時令蔬 Sauteed vegetables

上海蟹入りワンタンスープ

上海蟹粉鮮肉大餛飩 Shanghai-style crab meat and pork wonton soup

フルーツ盛り合わせ

水果拼盤 Fruit platter

1名様 ¥7,000(8,470)

Per Person

2名様よりご利用いただけます。

Two persons minimum.

* ()内はサービス料 10%と消費税が含まれたお支払い金額です。

Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

* アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

* メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。

All menu items may change due to daily purchasing.

翡翠宮上海オリジナルコース

Jade Garden Shanghai Original Course

期間 : 2024年10月12日(土)~11月30日(土)

Period : October 12 - November 30, 2024

茹で鶏肉の葱油ソース/ピータン豆腐/

牛モツとキュウリの生春巻き ピーナッツソース

老上海葱油鶏/皮蛋法葱豆腐/麻醬拉皮牛双拼

Poached chicken, spring onion / Preserved egg, chives, bean curd /

Marinated beef, beef tripe, peanut paste

五目入り魚白湯スープ

宋嫂魚羹 Double-boiled fish, black fungus, vermicelli

有頭海老のチリソース

干焼大明蝦 Braised prawn, bamboo shoot, minced pork, sweet fermented-rice

豚バラ肉の煮込み

外婆紅焼肉 Braised pork belly, quail egg

蟹肉と豆腐の煮込み

蟹粉豆腐 Stewed bean curd, crab meat

広東菜心の炒め物

生炒広東菜心 Wok-fried cantonese choy sum

和牛肉と松茸炒飯

松茸和牛油渣炒飯 Wok-fried rice, wagyu, matsutake

フルーツ盛り合わせ

時令水果拼盤 Fruit platter

1名様

Per Person ¥10,000(12,100)

2名様よりご利用いただけます。

Two persons minimum.

* ()内はサービス料 10%と消費税が含まれたお支払い金額です。

Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

* アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

* メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。

All menu items may change due to daily purchasing.

* 米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

If you wish to know where the rice was produced, please ask our staff.

翡翠宮 上海中山公園 オリジナルコース

Jade Garden Shanghai Zhongshan Park Original Course

期間 : 2024年10月12日(土)~11月30日(土)

Period : October 12 - November 30, 2024

海老の老酒漬け/牛モツとキュウリの生春巻き ピーナッツソース/

野菜のライスペーパー包み キャビア添え/セロリのサラダ ニンニク醤油ソース

酒香熟醉蝦/麻醬拉皮牛双拼/鱈魚籽野菜石榴包/撈汁鳳尾西芹

Marinated prawn, Chinese yellow wine dressing / Marinated beef, beef tripe, peanut paste/

Vegetable, Tofu wrapped in rice paper / Celery, soy sauce, vinegar, garlic

塩漬け豚バラ肉のスープ

傳統醃篤鮮 Double-boiled soup, cured pork, bamboo shoot, bean curd sheet

白身魚の老酒蒸し

雞油花雕蒸鮮魚 Steamed white fish, Chinese yellow wine, soy sauce

豚バラ肉の煮込み

外婆紅燒肉 Braised pork belly, quail egg

江南式和牛肉の煮込み

江南文火小牛肉 Braised wagyu, soy sauce

蟹肉とウニの茶碗蒸し

蟹肉海胆炖蛋 Stewed egg, crab meat, sea urchin

野菜の炒め物

清炒時令時蔬 Sautéed vegetables

海老のライススープ

蝦油泡飯 Rice soup, shrimp oil

フルーツ盛り合わせ

時令水果拼盤 Fruit platter

1名様

Per Person ¥15,000(18,150)

2名様よりご利用いただけます。

Two persons minimum.

* ()内はサービス料 10%と消費税が含まれたお支払い金額です。

Price in () includes 10% service charge and consumption tax.

* アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

* メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。

All menu items may change due to daily purchasing.

* 米の産地情報についてはスタッフまでお尋ねください。

If you wish to know where the rice was produced, please ask our staff.

前菜各種 冷盆類 Appetizer

小盆 Small dish

中盆 Regular dish

海老の老酒漬け 酒香熟醉蝦	Marinated prawn, Chinese yellow wine dressing	¥ 3,800 (4,598)	5,700 (6,897)
茹で鶏肉の葱油ソース 老上海葱油鶏	Poached chicken, spring onion	2,900 (3,509)	4,350 (5,264)
牛モツとキュウリの生春巻き ピーナッツソース 麻醬拉皮牛双拼	Marinated beef, beef tripe, peanut paste	2,400 (2,904)	3,600 (4,356)
クラゲの冷菜 啫喱舟山蜆頭	Marinated jellyfish head, vinegar	2,800 (3,388)	4,200 (5,082)
野菜のライスペーパー包み キャビア添え 鱈魚籽野菜石榴包	Vegetable, tofu wrapped in rice paper	3,800 (4,598)	5,700 (6,897)
セロリのサラダ ニンニク醤油ソース 撈汁鳳尾西芹	Celery, soy sauce, vinegar, garlic	2,000 (2,420)	
ピータン豆腐 皮蛋法葱豆腐	Preserved egg, chives, bean curd	2,400 (2,904)	

スープ 湯類 Soups

1名様 Per Person

小盆 Small Dish

五目入り魚白湯スープ(1名様) 宋嫂魚羹(位上)	Double-boiled Fish, black fungus, vermicelli (per person)	¥ 2,000 (2,420)	
塩漬け豚バラ肉のスープ(1名様) 傳統醃篤鮮(位上)	Double-boiled soup, cured pork, bamboo shoot, bean curd sheet (per person)	2,000 (2,420)	
上海蟹入りワンタンスープ 上海蟹粉鮮肉大餛飩	Shanghai-style crab meat and pork wonton soup (8 pieces)		3,000 (3,630)

()内はサービス料10%・消費税が含まれたお支払い金額です。
Prices in () include 10% service charge and consumption tax.

アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。
Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.

温菜料理 熱菜 Hot Dish

小盆 Small dish 中盆 Regular dish

白身魚の老酒蒸し(1名様) 鶏油花雕蒸鮮魚 Steamed white fish, Chinese yellow wine, soy sauce (per person)	1名様 Per Person ¥ 2,400 (2,904)	
タコと海苔の煮込み 頭水紫菜焼八爪魚 Braised octopus, laver	2,800 (3,388)	4,200 (5,082)
有頭海老のチリソース(1名様) 干焼大明蝦(位上) Braised prawn, bamboo shoot, minced pork, sweet fermented-rice (per person)	1名様 Per Person 2,400 (2,904)	
豚バラ肉の煮込み 外婆紅燒肉 Braised pork belly, quail egg	3,800 (4,598)	5,700 (6,897)
江南式和牛肉の煮込み 江南文火小牛肉 Braised wagyu, soy sauce	7,800 (9,438)	11,700 (14,157)
大根の煮込み 肉汁蘿卜 Gravy radish	2,000 (2,420)	3,000 (3,630)
野菜の炒め物 清炒時令時蔬 Sauteed vegetables	2,800 (3,388)	4,200 (5,082)
蟹肉と豆腐の煮込み 蟹粉豆腐 Stewed bean curd, crab meat	2,400 (2,904)	3,600 (4,536)
蟹肉とウニの茶碗蒸し(1名様) 蟹肉海胆炖蛋(位上) Stewed egg, crab meat, sea urchin (per person)	1名様 Per Person 3,000 (3,630)	

主食 主食 Rice / Noodle

和牛肉と松茸炒飯 松茸和牛油渣炒飯 Wok-fried rice, wagyu, matsutake	¥ 3,800 (4,598)	
海老のライススープ 蝦油泡飯 Rice soup, shrimp oil	2,200 (2,662)	

米の産地情報についてはスタッフまでお問い合わせください。
If you wish to know where the rice was produced, please ask our staff.

() 内はサービス料 10%・消費税が含まれたお支払い金額です。
Prices in () include 10% service charge and consumption tax.

アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。
Please ask our staff if you have any food allergies or special dietary restrictions.