

Divine Course

大人のお客様に喜ばれ、最高のおもてなしが出来る上質なプレミアムプラン。

アミューズブーシェ
Amuse Bouche

*
上海一口冷菜の六種盛り合せ

Six Bite Size Selection of Seasonal Shanghai Style Hors d'oeuvres

*
状元特製「フカヒレ姿の白湯煮込み」、春菊ワントンと共に
Jogen's Signature Dish Braised Whole Shark's Fin with Vegetarian Wontons

*
ホタテと季節野菜のソテー & 海老の wasabi マヨソース仕立て
Wok Fried Scallops with Seasonal Vegetables and Shrimp dressed
in Wasabi Mayonnaise Sauce

*
House Specialty 自家製 3色のDIM SUM
Three Appetizing Tastes of House Specialty Dim Sum

*
黒豚ロースのステーキ、Chefの特製ソース仕立て
Mouthwatering Japanese Kurobuta (pork) Fillet sauteed in Chef's Original Sauce

*
塩漬けポーク・山芋・桜エビの香り黒醤油炒飯
Pan Fried Rice in Savory Black Soy Sauce with Pork, Japanese Yam,
and Sakura Shrimp

*
中華sweetsと「レモングラスのライムソルベ」
Delightful Chinese Sweets and Lemon Grass flavored Lime Shorbet

*
中国花茶
Chinese Jasmine Tea



フカヒレ姿煮込みを含む質を重視した厳選メニュー
シェフが織りなす、上質かつリーズナブルな
状元樓自慢のプランをお楽しみください。

¥9,500

1名様 Price per Person
2名様より承ります
Minimum Order : Two People

※お料理の写像是イメージです。 The photograph shown is an image of the course.

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。 Menu content may change due to the supply of the ingredients.

※消費税込みの価格です、別途10%のサービス料がかかります。 Consumption tax is included in the price. Prices are subject to 10% service charge.