

Course “Divine”

大人のお客様に喜ばれ、おもてなしが出来る贅沢なプラン。
フカヒレ姿、アワビ、オマール海老など質を重視した
高級食材が堪能できるハイクオリティなお料理を
お楽しみください。

シェフの特選季節の前菜盛り合わせ
Seasonal Hors d'œuvres Recommendation

*

特製「フカヒレ姿の醤油煮込み」
Our Signature Dish ~ "House Special" braised Whole Shark's Fin ~

*

釜焼き北京ダック & 大根のパイ包み揚げ
Beijing Style Roasted Duck and Deep Fried Turnip Pie Dumpling

*

オマール海老の自家製ロブスタービスクソース炒め
Lobster sautéed with our Signature Lobster Bisque Sauce

*

黒豚ロースのサブタ
Sweet and Sour Japanese Kurobuta Pork dressed with Chinese Black Vinegar

*

海鮮入り生姜チャーハン
Seafood Stir Fried Rice with a tint of Ginger Flavor

*

シェフおまかせデザート
Chef's Dessert Recommendation

*

中国茶
Chinese Jasmine Tea

¥9,700 (1名様 Price per Person)

2名様より承ります min. 2 persons

表記金額は全て消費税別価格です。The price shown does not include consumption tax.



Course
Crystal

上海式前菜盛り合せ
Hors d'œuvres arranged in Shanghai Style

*

南瓜スープの茶碗蒸し
Steamed Egg Pudding with Pumpkin Soup

*

本日のおすすめ点心
House Original Dim Sum

*

海老と季節野菜の大葉炒め
Shrimp and Seasonal Vegetables sautéed with Shiso Leaves

*

鶏肉の状元オリジナル味噌炒め
Chicken sautéed with "Jogen's Original" Chinese Miso

*

スパイシー葱チャーハン
Spicy Scallion Fried Rice

*

フルーツ入り杏仁豆腐
Fruit Punch with Almond Flavored Jelly

*

中国茶
Chinese Tea

¥4,500 (1名様 Price per Person)

2名様より承ります min. 2 persons

表記金額は全て消費税別価格です。The price shown does not include consumption tax.



Course
Coral

本日のおまかせ前菜盛り合せ
Seasonal Hors d'œuvres of the Day

*

衣笠茸とキノコのフカヒレスープ
Shark's Fin Soup with Kinugasa and Various Mushrooms

*

おすすめ 牡蠣の香り巻き揚げ
Seasonal Specialty Oyster Spring Rolls

*

帆立貝と海老のXO醬炒め
Wok Fried Scallops and Shrimp with XO Sauce

*

彩り季節野菜の卵白仕立て
Steamed Seasonal Vegetables in Egg White Drop Sauce

*

牛すね肉の醤油煮込み
Beef braised in House Special Soy Sauce

*

生姜風味の葱と小柱チャーハン
Ginger Fried Rice with Green Scallions and Scallop

*

特製デザート
Special Dessert of the Day

*

中国茶
Chinese Tea

¥6,000 (1名様 Price per Person)

2名様より承ります min. 2 persons

表記金額は全て消費税別価格です。The price shown does not include consumption tax.



Course
Jade

季節の味覚入り彩り前菜盛り
Chef's Suggestion of Chinese Hors d' oeuvres

*

特選 「フカヒレ姿の白湯煮込み」、湯葉添え
Our Signature Dish ~ Braised Whole Shark's Fin with Yuba Tofu ~

*

「釜焼き北京ダック」、ピクルス添え
Beijing Style Roasted Duck, garnished with Chinese Pickles

*

海老の二種仕立て〜レモン風味のマヨネーズソース和え&柚子胡椒炒め
Wok Fried Prawn in Tangy Lemon Mayonnaise Sauce and Yuzu Pepper Sauce

*

鮑の姿蒸し、XO醬仕立て
Steamed Whole Abalone in Specialty XO Sauce

*

牛肉サーロインと彩り野菜の炒め
Tender Beef Sirloin sauteed with Assorted Seasonal Vegetables

*

上海蟹ミソのあんかけチャーハン
Fried Rice with Shanghai Crab Miso

*

本日のChef特製デザート盛合わせ
Chef's Scrumptious Dessert Recommendation of the Day

*

中国茶
Chinese Tea

¥12,000 (1名様 Price per Person)

2名様より承ります min. 2 persons

表記金額は全て消費税別価格です。The price shown does not include consumption tax.



Course
Jogen

料理長お薦め彩り前菜の盛り合せ
Head Chef's Assorted Seasonal Appetizers

*

特製「特上フカヒレ姿の白湯煮込み」、湯葉添え
Our Signature Dish~"House Special" Braised Large Whole Shark's Fin with Yuba Tofu~

*

「釜焼き北京ダック」、ピクルス添え
Beijing Style Roasted Duck, garnished with Chinese Pickles

*

オマール海老の自家製ビスク炒め & 鮑の姿蒸し、XO醬仕立て
Wok-Fried Lobster in Bisque Sauce & Steamed Whole Abalone in Specialty XO Sauce

*

東坡肉の宝塔仕立て
Padoga Shaped Sliced Pork braised Original in Soy Sauce

*

上海蟹ミソのとろみ汁そば
Noodle Soup with Shanghai Crab Miso

*

Chef特製「中華sweets」の盛り合せ
Head Chef's Gourmet Selection of Chinese Dessert

*

香り高い、台湾産 高級烏龍金萱茶
Superior Oolong Jing Xian Tea

¥16,000 (1名様 Price per Person)

2名様より承ります min. 2 persons

表記金額は全て消費税別価格です。The price shown does not include consumption tax.



Course *Old Shanghai*

吟味された特大の気仙沼産フカヒレを心ゆくまで味わって
いただくために贅を尽くした極上のコース

季節のおまかせ 上海オードブルの彩り盛り合せ

Jogen's Excellent Choice of Seasonal Hors d' oeuvres

コースのオープニング、色も彩りも豊富な前菜の数々をお楽しみください。

*

「極上ヨシキリ鮫の尾ビレ」の醤油煮込み (125g)

Our Signature Dish ~ "House Special" Large Whole Yoshikiri Shark's Fin

自家製スープで芯までじっくり煮込んだボリュームたっぷりの特大フカヒレとタラバ蟹の贅沢なマリージュ。

*

特製「釜焼き北京ダック」

Beijing Style Roasted Duck

自家製の窯で焼き上げたパリッとした皮と自家製の味噌ダレが合う逸品。

*

伊勢海老の二種ソース盛り合せ

～ 季節野菜のあっさり炒め & 特製チリソース煮 ～

Ise Lobster sautéed in Two Kinds of Sauce

ぷりぷりの伊勢海老を引き立てる二種ソースで食べ比べ下さい。

*

特選アワビの姿煮込み、季節の野菜と共に

Whole Abalone braised in Oyster Sauce, served with Seasonal sautéed Vegetables

シンプルにして究極、アワビの美味しさをご堪能ください。

*

和牛ステーキ、特製柚子ソース仕立て

Japanese Wagyu Steak sautéed in Yuzu Pepper Sauce

特製の柚子ソースがステーキを引き立てる、最高の味わい。

*

自家製中華風おこわ

Steamed Chinese Sticky Rice served in Lotus Leaf

おこわ独特のモチっとした食感と、具材の旨味がご飯全体の行きわたった絶品の

*

シェフスペシャリテ オリジナルスイーツ

Original Dessert Platter, arranged in Our Style

目で楽しみ舌で味わうコースの最後を飾る状元樓特製のスイーツです。

*

香り高い、台湾産 高級烏龍金萱茶

Superior Oolong Jing Xian Tea

食後のひと時を、バニラのような甘い香りと芳醇な風味を持つ金萱茶が彩ります。

¥20,000 (1名様 Price per Person)

2名様より承ります min. 2 persons

表記金額は全て消費税別価格です。The price shown does not include consumption tax.