



Course
Coral

¥6,000 (1名様 Price per Person)
(2名様より承ります min. 2 persons)

本日のおまかせ前菜盛り合わせ
Seasonal Appetizers of the Day

*

状元特製「きのこと白菜入りフカヒレスープ」
Jogen's Speciality Shark's Fin Soup with Nappa and Mushrooms

*

自家製 おまかせ点心盛り合わせ
Omakase House Original Dim Sum Selection

*

海老と季節野菜のあっさり炒め
Wok Fried Shrimp and Seasonal Vegetables

*

サーモンの黒豆ソース炒め
Salmon sauteed in Black Bean Sauce

*

上海伝統式「東坡肉」
Traditional Shanghainese Dish, Braised Pork in Soy Sauce

*

小松菜入り生姜チャーハン
Fried Rice with Komatsuna Spinach in Ginger Flavor

*

本日の特製デザート
Special Dessert of the Day

*

中国花茶
Chinese Jasmine Tea



Course
Pearl

¥8,500 (1名様 Price per Person)
(2名様より承ります min. 2 persons)

シェフお薦め前菜の盛り合せ

Chef's Hors d'œuvres Suggestion of the Season

*

状元特製 フカヒレ煮込み

Jogen's Signature Dish ~ "House Special" Braised Shark's Fin ~

*

釜焼き北京ダック

Beijing Style Roasted Duck

*

大海老と柚子のあっさり炒め

Wok Fried Prawn with Fresh Citrus Yuzu

*

カサゴの香りスパイス仕立て

Fish Fillet in Spicy Seasoned Panko

*

上海式 牛スネ肉の柔らかか醤油煮込み

Shanghai Style, Beef braised in House Special Soy Sauce

*

蟹肉りレタスチャーハン

Stir Fried Rice with Crab and Fresh Lettuce

*

本日の特製デザート盛り合せ

Chef's Dessert Recommendation

*

中国花茶

Chinese Jasmine Tea

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

¥12,000 (1名様 Price per Person)
(2名様より承ります min. 2 persons)

シェフセレクト特製冷菜盛り合わせ

Chef's Seasonal Hors d'œuvres Recommendation

*

状元樓スペシャルティ「気仙沼産フカヒレ姿の白湯煮込み」

Jogen's Signature Dish ~ "House Special" Braised Whole Shark's Fin ~

*

釜焼き北京ダック

Beijing Style Roasted Duck

*

アオリイカと大海老のバジル炒め

Wok Fried Squid and Prawn with Basil Leaves

*

銀だらの香味蒸し、葱油ソースかけ

Sablefish Fillet steamed in Ginger Scallion Sauce

*

スペイン産 ガリシア栗豚の香辣ソース炒め

Wok Fried Spanish Chestnut Pork in Sichuan Spicy Sauce

*

自家製「豚の角煮と椎茸入りおこわ」

Chinese Savory Sticky Rice with Pork and Shiitake Mushrooms

*

本日のChef特製デザート盛り合わせ

Chef's Scrumptious Dessert Recommendation of the Day

*

中国花茶

Chinese Jasmine Tea

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

¥16,000 (1名様 Price per Person)
(2名様より承ります min. 2 persons)

シェフセレクト特製冷菜盛り合わせ

Chef's Seasonal Hors d'œuvres Recommendation

*

状元樓スペシャルティ「気仙沼産フカヒレ姿の白湯煮込み」

Jogen's Signature Dish ~ "House Special" Braised Whole Shark's Fin ~

*

釜焼き北京ダック

Beijing Style Roasted Duck

*

伊勢海老の香りソテー & 鮑の姿蒸し、香辣仕立て

Wok Fried Ise Lobster and Steamed Whole Abalone in Sichuan Spicy Sauce

*

金目鯛の葱蒸し、黄ニラと共に

Steamed Red Bream Fillet garnished with Yellow Leeks

*

黒毛和牛サーロインステーキの黒胡椒炒め

Wok Fried Wagyu Sirloin Steak in Chef's Signature Sauce

*

珍味、上海蟹味噌の汁そば

Noodle Soup with Shanghai Crab Miso

*

Chef特製「中華sweets」の盛り合わせ

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 with a Sweet Aroma

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

¥25,000 (1名様 Price per Person)
(2名様より承ります min. 2 persons)

厳選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



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

季節のおまかせ 上海オードブルの彩り盛り合わせ

Our Exceptional Selection of Seasonal Hors d'oeuvres

コースのオープニング、色彩豊かな前菜の数々をお楽しみください。

*

状元樓スペシャルティ

「極上ヨシキリ鮫の尾びれ」の特製白湯煮込み、ズワイ蟹と衣笠茸添え」

Jogen's Signature Dish ~ "House Special" Whole Large Shark's Fin braised with Kinugasa Mushroom and Snow Crab ~

自家製白湯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

*

釜焼き北京ダック、自家製大根パイ添え

Beijing Style Roasted Duck, served with Homemade Radish Pie

本格釜焼きのパリパリに焼いた皮と、さくさく生地の大根パイをお楽しみください。

*

伊勢海老の豪華二種盛り合わせ

～ロブスタービスクソース炒め&カダイフ巻き揚げ、香辣ソース仕立て～

Wok Fried Lobster in Lobster Bisque Sauce and Crunchy Prawn Kadaif in Sichuan Style

ブリッとした食感と濃厚な旨味を活かし、個性の違う二種のソースで仕上げました。

*

特上アワビの姿煮込み

Braise Whole Abalone

濃く深い自家製オイスターソースで煮込み、柔らかいアワビの食感をご堪能ください。

*

黒毛和牛のステーキ、季節野菜添え

Kuroge Wagyu Steak served with Seasonal Vegetables

厳選した黒毛和牛を特製のXO醤ソースが引き立てる、最高の味わい。

*

佛跳牆湯(ぶっちょうしょう)

Buddha Jumps Over The Wall Soup, a pot of nutritious Chinese delicacies

名前の由来は「あまりの美味しそうな香りに修行僧ですらお寺の塀を飛び越えて来る」という伝聞。

*

自家製干し貝柱の香りおこわ

Chinese Savory Sticky Rice with Scallops

蓮の葉で包み、国産地鶏と干し貝柱の出汁で炊き上げた絶品のおこわ。香りとお食感をご堪能ください。

*

シェフスペシャルティ オリジナルスイーツ

Chef's Scrumptious Dessert Speciality

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。