



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「冬瓜入りフカヒレスープ」

Jogen's Speciality Shark's Fin Soup with Winter Gourd

*

自家製二種点心の盛り合わせ

Two Kinds of House Original Dim Sum

*

海老のワサビマヨネーズ和え

Shrimp dressed in Wasabi Mayonnaise Sauce

*

季節野菜と湯葉のあっさり炒め

Wok Fried Seasonal Vegetables with Yuba

*

鶏肉の香り辛味揚げ

Fried Chicken in Savory Chili Sauce

*

季節のチャーハン

Seasonal Fried Rice

*

本日の特製デザート

Special Dessert 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
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わせ

Chefs Hors d'œuvres Suggestion of the Season

*

状元特製 フカヒレ煮込み、季節野菜添え

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

*

釜焼き北京ダック

Beijing Style Roasted Duck

*

大海老ともち麦の彩り野菜炒め

Wok Fried Prawn and Sticky Barley with Seasonal Vegetables

*

マトウダイの黒豆ソース蒸し

Steamed Fish Fillet flavored with Black Bean Sauce

*

山形豚の特製黒酢スブタ、ベリーベリーソース添え

Yamagata Pork dressed in Black Vinegar and Berry Sauce

*

上海風葱油の和え麺

Shanghai Style, Tossed Noodles in Scallion Sauce

*

本日の特製デザート盛り合せ

Chefs 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尾びれ白湯煮込み」

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

*

釜焼き北京ダック

Beijing Style Roasted Duck

*

大海老と平貝の生姜風味炒め

Wok Fried Prawn and Pen Shell Clams in Ginger Sauce

*

銀鱈の香味蒸し、自家製「甘唐辛子ソース」添え

Steamed Black Cod, garnished with House Original Green Pepper Sauce

*

牛頬肉の赤ワインソース煮込み、Chinese Style

Chinese Style, Beef braised in Red Wine Sauce

*

蟹肉りレタスチャーハン

Stir Fried Rice with Crab and Fresh Lettuce

*

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尾びれ白湯煮込み」

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

*

釜焼き北京ダック

Beijing Style Roasted Duck

*

伊勢海老とアオリイカの九条ネギ香り炒め&鮑の姿蒸し、XO醬添え

Wok Fried Ise Lobster and Squid in Kujyou Scallion Sauce & Steamed Whole Abalone with XO Sauce

*

赤ハタの葱油ソース仕立て

Steamed Red Sea Bream with Scallion Sauce

*

和牛ヒレ肉ステーキ、紹興酒ソースと共に

Wok Fried Wagyu Sirloin Steak with Chinese Vintage Wine Sauce

*

海鮮入り五目おこわ、蓮の葉包み

Chinese Savory Sticky Rice with Assorted Seafood

*

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

ブリっ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。