



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「三種キノコのフカヒレスープ」

Jogen's Speciality Shark's Fin Soup with Three Kinds of Mushroom

*

自家製二種点心の盛り合わせ

Two Kinds of House Original Dim Sum

*

海老とイカの香味蒸し、ネギ油と共に

Steamed Shrimp and Squid served with Scallion Sauce

*

サーモンの黒豆ソース炒め

Wok Fried Salmon in Black Bean Sauce

*

豚肉と押し豆腐の上海式醤油煮込み

Pork and Dried Bean Curd braised in House Original Soy Sauce

*

干し豚肉と小松菜入りチャーハン

Fried Rice with Salted Pork and Komatsuna

*

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' oeuvres 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

*

大海老のパンプキンソース仕立て

Wok Fried Prawn dressed in Black Vinegar

*

ふぐのピリ辛香草揚げ

Deep Fried Pufferfish with Spicy Herb

*

霧島山麓産「黒豚のスペアリブ」無錫煮込み

Kirishima Sanroku Pork Sparerib braised in our House Special Soy Sauce

*

海鮮入り生姜チャーハン

Seafood Fried Rice with Ginger 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

*

帆立貝入り「海老しんじょう」&大海老と黄ニラ炒め

Deep Fried Shrimp Cake with Scallop & Wok Fried Prawn with Yellow Leek

*

銀だらと十六穀米のサンラースープ仕立て

Steamed Sablefish Fillet, served with Hot and Sour Soup & Wild Rice

*

牛ヒレ肉と季節野菜の黒胡椒炒め

Wok Fried Fillet Steak in Black Pepper Sauce, served with Seasonal Vegetables

*

干し豚肉と野沢菜のおこわ蓮の葉包み

Chinese Savory Sticky Rice with Salted Pork and Nozawana Pickles

*

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、自家製大根パイ添え

Beijing Style Roasted Duck, served with Homemade Radish Pie

*

伊勢海老の「上海蟹みそグラタン」 & 鮑の姿、自家製XO醬仕立て

Ise Lobster Gratin with Shanghai Crab Miso & Wok Fried Whole Abalone in XO Sauce

*

赤ハタのスチーム、茶碗蒸しと共に

Steamed Red Grouper in Scallion Sauce, served with Egg Pudding

*

黒毛和牛のヒレステーキ、紹興酒ソース添え

Wok Fried Wagyu Fillet Steak in Chinese Vinatge Wine Sauce

*

上海式、高菜とマコモ茸入り濃厚白湯つゆそば

Traditional Shanghai Savory Noodle Soup with Tanaka Pickles and Tender Bamboo Slices

*

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'œuvres

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

本格釜焼きのバリバリに焼いた皮と、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

プ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む、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。

*

干し豚肉と野沢菜のおこわ蓮の葉包み

Chinese Savory Sticky Rice with Scallops

蓮の葉で包み、自家製干し豚肉の旨味を生かして炊き上げた絶品のおこわ。香りと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 Speciaty

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。