

70th

状元樓

Anniversary Course ~ Jade ~

70周年 アニバーサリーコース「翡翠」



¥ 13,000

(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' oeuvres 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、ドライいちじくとクルミの
彩り炒め

Wok Fried Prawn with Dried Fig and Walnut

金目鯛とクスクスの
どうもろこしスープ仕立て

Steamed Red Sea Bream with Corn Soup and Couscous

牛頬肉の柔らか煮込み、
フルーツブランデーソースと共に

Chinese Style, Beef Cheek Stew in Fruity Sauce

豆乳「坦々冷麺」

Cold Dan Dan Noodles served with Soy Milk Sauce

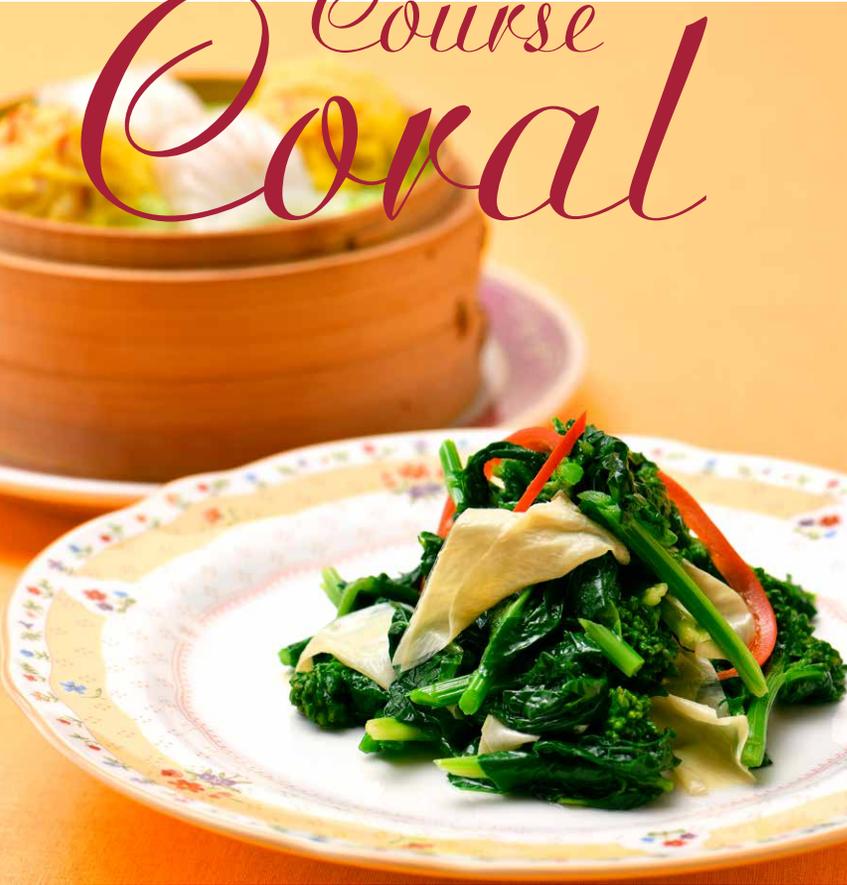
Pâtisseries JOGENRO 監修
「70周年アニバーサリー スイーツトリオ」
70th Anniversary Dessert Plate, creation of Pâtisseries JOGENRO

中国花茶

Chinese Jasmine Tea

70th

Course Coral



Upgrade Plan

¥500

珊瑚コースを
ラグジュアリーに
楽しむ

Enjoy a
Moment of
Luxury



¥6,500

(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

「フカヒレ入り酸辣スープ」

Jogen's Speciality, Sweet and Sour Soup with Shark's Fin



自家製 二種点心の盛り合わせ

Two Kinds of House Original Dim Sum



海老と海鮮団子の
オレンジソース仕立て

Chinese Orange Shrimp and Seafood Meatballs



季節野菜と湯葉のあっさり炒め

Wok Fried Seasonal Vegetables with Dried Yuba Tofu



鶏肉の香りスパイス揚げ

Spicy Fried Chicken



季節のチャーハン

Seasonal Fried Rice



本日のデザート

Special Dessert of the Day



中国花茶

Chinese Jasmine Tea

～ 珊瑚コースに1品追加 ～

アップグレードプラン

「珊瑚プレミアムコース」

Coral Premium Course

¥7,000

(2名様より承ります min. 2 persons)

釜焼き北京ダック(一枚)

Beijing Style Roasted Duck (one slice)

真珠

¥9,000

(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
Chef's Hors d'œuvres Suggestion of the Season

状元特製 フカヒレの煮込み、
海鮮茶碗蒸し仕立て
Jogen's Signature Dish,
Braised Shark's Fin with Steamed Seafood Egg Pudding

釜焼き北京ダック
Beijing Style Roasted Duck

大海老と彩り野菜のあっさり炒め
Wok Fried Prawn and Seasonal Vegetables

カサゴの香味蒸し、
梅干菜仕立て
Steamed Fish Fillet flavored with Savory Chinese Pickles

スペイン産
ガリシア栗豚の香辣炒め
Wok Fried Spicy Spanish Chestnut Pork

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わせ
Chef's Dessert Recommendation

中国花茶
Chinese Jasmine Tea



Course Pearl

お料理の写真はイメージです。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。表記金額は全て消費税別価格です。
All images shown are for illustration purpose only. Menus are subjected to change due to availability. The price shown does not include consumption tax.

状元

選びぬかれた素材を
贅沢に使用した上海料理の神髄。
特別な日、特別な方々とのご会食に。

¥ 17,000

(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'oeuvres 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 Turnip Puff Pastry

伊勢海老の紅白仕立て
～ スパイスと果実 ～

Wok Fried Ise Lobster in Two Types of Sauce

スズキの黒酢仕立て、
カリフラワーソースと共に

Sautéed Sea Bass with Chinese Black Vinegar,
served with Cauliflower Sauce

リブローズステーキ、
状元樓 シグネチャーソース
Rib Eye Steak with Jogenro's Signature Sauce

海鮮入り五目おこわ、蓮の葉包み
Savory Sticky Rice with 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



Course Jogen

Old Shanghai



老上海

¥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

季節のおまかせ 上海オードブルの彩り盛り合わせ
Our Excellent Choice 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(尾びれ)。

釜焼き北京ダック、海老とニラのパイ包み添え

Beijing Style Roasted Duck, served with Prawn Puff Pastry

本格釜焼きのバリバリに焼いた皮と、さくさく生地のパイをお楽しみください。

伊勢海老と平貝の二種豪華盛り合わせ

Wok Fried Lobster with Salty Egg and Pen Shell Scallops sauteed with Seasonal Vegetables

鹹蛋の旨味を生かした伊勢海老、平貝と季節野菜のあっさり炒めの二種類の塩味をお楽しみください。

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〜 菊花豆腐と共に

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

歴代の中国皇帝に愛された薬膳極上蒸しスープ。

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。

海鮮入り五目おこわ、蓮の葉包み

Savory Sticky Rice with Dried Scallop and Seafood

地鶏と干し貝柱の出汁で炊き上げた絶品のおこわ。もちもち食感に旨みと香りがしみ込んだ逸品を堪能ください。

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 Taiwanese Ali Shan Oolong Tea, enjoy the taste of the sweet vanilla aroma

パナラやミルクのような甘い香りと芳醇な風味を持つ金萱茶で安らぎを。