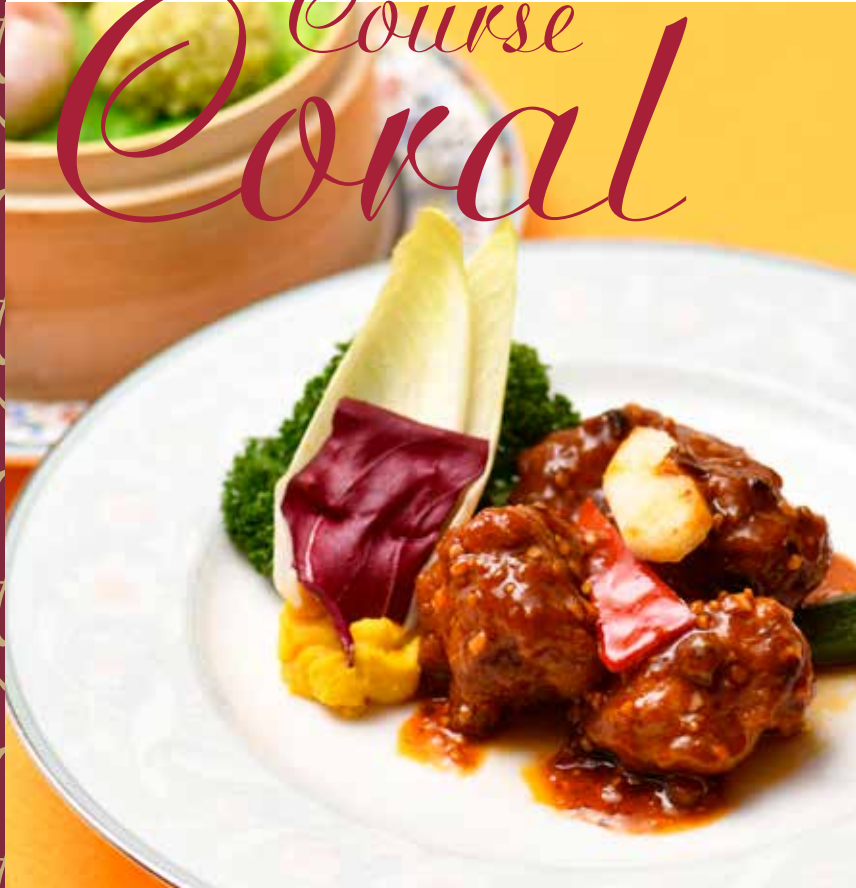


Course Coral



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



¥6,000

(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 Mayonnaiase 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

¥6,500

(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

¥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
Chef's 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わせ
Chef's Dessert Recommendation



中国花茶
Chinese Jasmine Tea

Course Pearl



翡翠

¥ 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



巽元樓 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



上海式、大葉ワンタンスープ

Shiso Won Ton Soup in Shanghai Style



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



Course Jade

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、特別な方達とのご会食に。

¥ 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'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

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」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、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
プリット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
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。

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

Inclusive Plan

インクルーシブプラン

2時間飲み放題

消費税込みのお得なプラン

(6名様よりご予約可)



シェフお薦め前菜の盛り合わせ

❖ 弐元特製

「冬瓜入りフカヒレスープ」

❖ 自家製 二種点心の盛り合わせ

❖ 海老とイカの生姜風味炒め

❖ ソフトシェルクラブの香草揚げ

❖ 山形豚の特製黒酢スプタ

ベリーベリーソース添え

❖ 季節のチャーハン

❖ 本日の特製デザート盛り合わせ

❖ 中国花茶

Optional
Grade Up Plan

特別なひとときを彩る
ラグジュアリーな
アップグレードプラン

＋ ¥2,000 (税込)

「フカヒレスープ」を
「弐元特製 フカヒレ煮込み」
に変更可能です。

Divine

ディバインコース

¥ 10,000 (税込)

2時間飲み放題付

シェフセレクト特製冷菜盛り合わせ

❖ 弐元樓スペシャルティ

「気仙沼産フカヒレ姿尾びれの白湯煮込み」

❖ 釜焼き北京ダック

❖ 大海老のカダイフ巻き揚げ、香辣ソース仕立て

❖ アオリイカとマコモ茸の青葱ソース炒め

❖ 牛頬肉の赤ワインソース煮込み、Chinese Style

❖ 海鮮入り生姜チャーハン

❖ 本日のChef 特製デザート盛り合わせ

❖ 中国花茶



Savor

セイバーコース

¥ 15,000 (税込)

2時間飲み放題付

スタンダード飲み放題

紹興酒・瓶ビール・日本酒・焼酎・ハイボール・サワー各種
ウイスキー・ウーロン茶・ジュース・コーラ・ノンアルコールビール

プレミアム飲み放題 + ¥700 (税込)

ワイン(赤/白)・カメ出し紹興酒・杏露酒