

Lunch Course

Noble

ランチコース ノーブル

¥6,800

(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

※
狀元 スペシャルティ
フカヒレ煮込み

※
狀元 特製 上海小籠包

※
釜焼き北京ダック

※
大海老のチリソース煮

※
山形豚の特製黒酢スプタ、
ベリーベリーソース添え

※
海鮮入り生姜チャーハン

※
自家製 季節の漬物

※
本日のChef特製デザート 盛り合わせ

※
中国花茶

Lunch
Pairing Plan
¥1,700

ーランチコースノーブルに追加ー
ランチペアリングプラン

下記より、お好きな3杯を選んでプラス

¥8,500

(1名様より承ります min. 1 persons)

生ビール・スパークリングワイン・グラス白ワイン・
グラス赤ワイン・グラス8年紹興酒

非日常を演出する、
気品溢れる優雅な味わい

数量
限定



状元樓より感謝を込めた、満足度抜群逸品コース

¥3,500

(1名様 Price per Person)

(2名様より承ります min. 2 persons)

フカヒレSpecialコース

- * おまかせ季節の前菜盛り合わせ
- * フカヒレ入り 茶碗蒸し スープ仕立て
- * 状元特製
フカヒレ小籠包&ゆず胡椒小籠包

- * 二種海鮮のチリソース煮
- * 海老のライスペーパー巻き揚げ
- * 豚バラ肉の上海式醤油煮込み
- * フカヒレスープチャーハン

- * 自家製 季節の漬物
- * 柔らか杏仁プリン
- * 中国花茶

Shark's Fin Course Special



ランチ
タイム限定

量より「質」を重視した、大人のラグジュアリーコース

Platinum Premium Course

—プラチナプレミアムコース—

¥4,800 (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せ

フカヒレ姿入りまろやか茶碗蒸し

釜焼き北京ダック

アワビと海老のXO醬炒め

豚バラ肉の上海式醤油煮込み

海鮮入り生姜チャーハン

自家製 季節の漬物

Chef特製「中華Sweets」の盛り合せ

中国花茶



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.