

洗練された寛ぎの一時に、極上飲茶と上海料理のデュエットをご堪能ください。



飲茶ラグジュアリーコース

飲茶

Luxury

¥3,500 (1名様 Price per Person)
(2名様より承ります min. 2 persons)

シェフお薦め前菜盛り合わせ



狀元特製 上海小籠包



フカヒレ入り焼売



海鮮入り翡翠蒸し餃子



紫もち米焼売



彩り海鮮団子



フカヒレ入り茶碗蒸しスープ仕立て



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



青菜と湯葉のあっさり炒め



香り特製チャーハン



自家製 季節の漬物



柔らか杏仁プリン



中国花茶

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.

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



平日限定
ランチ

美味しいものを少しずつ、
前菜プレート、本格飲茶

レディーズ 御膳

¥2,100 (税込)

- * シェフセレクト
季節の6種盛り合わせ
- +
- * 飲茶の4種盛り合わせ
- +
- * 「青菜と生湯葉」の
美健炒め
- +
- * 白飯 * 漬物 * スープ
- * 柔らか杏仁プリン

《お得情報》

プラス330円(税込)で
白飯を五目チャーハンに変更可能。



フカヒシと蟹肉入り煮込みつゆそばセット ¥2,500(税込)

- * フカヒシと蟹肉入り煮込みつゆそば(ハーフサイズ) * 飲茶の4種盛り合わせ
- * 季節の3種盛り合わせ * 漬物 * 柔らか杏仁プリン



海鮮つゆそばセット

¥2,300(税込)

- * 海鮮つゆそば(ハーフサイズ) * 飲茶の4種盛り合わせ
- * 季節の3種盛り合わせ * 漬物 * 柔らか杏仁プリン



土鍋入り豚の角煮と高菜添えご飯セット ¥2,000(税込)

- * 土鍋入り豚の角煮と高菜添えご飯(ハーフサイズ) * 飲茶の4種盛り合わせ
- * 季節の3種盛り合わせ * 漬物 * スープ * 柔らか杏仁プリン



蟹肉入りレタスチャーハンセット

¥2,000(税込)

- * 蟹肉入りレタスチャーハン(ハーフサイズ) * 飲茶の4種盛り合わせ
- * 季節の3種盛り合わせ * 漬物 * スープ * 柔らか杏仁プリン

状元樓ランチ 名物セツトメニュー

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。

All images shown are for illustration purpose only. Menus are subjected to change due to availability.

平日限定
ランチ

季節のおすすめランチ

Seasonal Lunch Recommendation



フカヒレと蟹肉入りつゆそば

¥2,200 (税込)

*焼売 *漬物 *柔らかか杏仁プリン



海鮮入り
黒醤油チャーハン

¥2,000 (税込)

*スープ *焼売 *漬物 *柔らかか杏仁プリン



季節野菜のタンメン
&三種小籠包

¥1,900 (税込)

*特製「三種小籠包盛り合わせ」
*漬物 *柔らかか杏仁プリン

蓮ランチ LOTUS Lunch

¥1,800 (税込)

* 季節の3種盛り合わせ

* スープ

* 主菜

下記①～③よりお好みの1品を
お選び下さい

① 白身魚の
甘酢仕立て

② 海老と岩海苔の
あっさり炒め

③ 鶏肉の
香り辛味揚げ

* 焼売

* 白飯

* 漬物

* 柔らかか杏仁プリン



ボリュームたっぷりジューシーなお肉3種を堪能
状元樓 肉ランチ ¥2,100 (税込)



❖ 主菜 下記全品付きます

- 「自慢の焼き物」と「蒸し鶏の葱ソース」の2種盛り合わせ
- ジューシーな「油淋鶏」のサラダ仕立て

❖ 副菜 全品付きます

- ・スープ ・漬物
- ・白飯 ・柔らかか杏仁プリン

《お得情報》

プラス330円(税込)で白飯を
五目チャーハンに変更可能。

