

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.



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。



フカヒレと蟹肉入り煮込みつゆそばセット ¥2,500(税込)

- \* フカヒレ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。

