

2025.11.14 - 2026.5.31

前日までに要予約



四種前菜の盛り合わせ

Four Kinds of Cold Appetizers

蟹入りフカヒレのスープ

Shark Fin Soup with Crab

海老のチリソース

Braised Shrimp with Chili Sauce

牛リブローズ 湯葉と豆乳のソース

Sauteed Beef Rib Roast with Soy Milk Skin and Soy Milk Sauce

本日の蒸し点心二種盛り

Two Kinds of Steamed Dumplings

白身魚の黒豆ソース

Steamed Fish with Black Soybeans Sauce

赤麻婆、白麻婆の二種味くらべ御飯

Two Kinds of Braised Tofu (Hot Chili Paste,
Cashew Nuts with Pepper Sauce) with Rice

本日のデザート

Desserts of The Day

フリードリンク付きのコース料理「舞扇プラン」[¥10,500] も
ご用意しております

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

The prices include service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2025.11.14 - 2026.5.31

前日までに要予約



中華前菜銘々盛り

Individually Served Cold Appetizers

豚スペアリブと白菜の古漬けの蒸しスープ

Pork Spare ribs Soup with Chinese Cabbage

白身魚のチリソース

Braised Fish with Chili Sauce

北京ダック

Peking Duck

海老のマンゴーマヨネーズソース

Fried Prawns with Mango Mayonnaise Sauce

牛ロースの中華風ステーキ

蜂蜜黒胡椒ソース

Sauteed Beef Loin with Honey and Black Pepper Sauce Chinese Style

上海蟹とフカヒレの汁そば

Shark Fin Noodle Soup with Crab Meat

本日のデザートと中華菓子の盛り合わせ

Desserts of The Day with Chinese Sweets

フリードリンク付きのコース料理「華扇プラン」[¥12,000] も
ご用意しております

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

The prices include service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2025.11.14 - 2026.3.31

前日までに要予約



中華前菜銘々盛り

Individually Served Cold Appetizers

15種類の具材入り 後楽園飯店の壺蒸しスープ

Korakuen Restaurant's Steamed Soup with 15 Different Ingredients

海老とトマトのチリソース

Shrimp and Tomato Chili Sauce

牛フィレ肉の黒胡椒炒め

Beef Tenderloin Stir-Fried with Black Pepper

北京ダック

Peking Duck

鮑の上海風煮込み

Shanghai-style Braised Abalone

帆立貝とアスパラの炒飯

Scallop and Asparagus Fried Rice

本日のデザートと中華菓子の盛り合わせ

Desserts of The Day with Chinese Sweets

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

The prices include service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.3.1-
前日までに要予約



中華前菜銘々盛り

Individually Served Cold Appetizers

気仙沼産フカヒレの二種味比べ

A Taste Comparison of Two Types of Kesennuma Shark Fin

仙台黒毛和牛と宮城産直野菜のバーベキューソース炒め

Sendai Black Wagyu Beef and Miyagi Farm-Fresh Vegetables
Stir-Fried in Barbecue Sauce

みやぎサーモンの舞茸ソース

Miyagi Salmon with Maitake Mushroom Sauce

気仙沼産ハーモニカと吉切鮫の中華風煮込み

Kesennuma-style Harmonica Fish and Chinese-style Braised Dogfish

伊達の純粹赤豚と宮城県産生きくらげのパイコー飯

Pai Ko Rice with Date Pure Red Pork and
Fresh Wood Ear Mushrooms from Miyagi Prefecture

ずんだ入り台湾アイスクレープ

Taiwanese Ice Cream Crepe with Zunda Paste

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

The prices include service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2026.4.1-
前日までに要予約



棚飾り中華前菜銘々盛り

Plated Assortment of Chinese Appetizers

ぶっちょうしょう

佛跳牆 15種類の具材入り 後樂園飯店の壺蒸しスープ

Korakuen Restaurant's Steamed Soup with 15 Different Ingredients

車海老と果物のマヨネーズソース

Prawns and Fruit with Mayonnaise Sauce

牛ロースのステーキ 揚げ葱とトリュフソース

Beef Sirloin Steak with Fried Scallions and Truffle Sauce

北京ダック

Peking Duck

二種フカヒレ入り汁そばの味比べ

A Taste Comparison of Soba Noodles with Two Types of Shark Fin

本日のデザートと中華菓子の盛り合わせ

Desserts of The Day with Chinese Sweets

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です。

The prices include service charge and tax.

都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Please note that the menu is subject to change due to circumstances.

2日前までにお電話にて要予約



お料理

前菜数種 / 蟹の蒸籠蒸し / 海老のチリソース /
中華風ビーフステーキ / 点心 / 北京ダック /
デザート など約25品

Assorted appetizers / Steamed crab in a bamboo basket
/ Shrimp in chili sauce /
Chinese-style beef steak / Dim sum / Peking duck /
Desserts, etc. (approx. 25 items)

フリードリンク(2時間制)

ビール / 紹興酒 / 日本酒 / ウイスキー / 焼酎 /
レモンサワー / ワイン(赤・白) / ソフトドリンク

Beer / Shaoxing wine / Sake / Whiskey / Shochu /
Lemon sour / Wine (red and white) / Soft drinks

表示料金（お一人様料金）には、個室料・サービス料・消費税が含まれております。
The prices include the private room fee, service charge and tax.
都合により、メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Please note that the menu is subject to change due to circumstances.