

中国料理 孔雀楼

お盆特別メニュー

2026年8月13日[木]～8月16日[日] 2名様から承ります

※8/13[木]～8/15[土] ディナー営業いたします

(ディナーは事前予約をお願いいたします 新規最終入店18:00)

■ランチ 11:30～14:30 [14:00ラストオーダー] ■ディナー 17:00～21:00 [20:30ラストオーダー]

ジャンクエ

張園コース お一人様 8,000円 税込

鮑と北京ダックコース

- 特 式 冷 盆 本日の冷菜盛り合わせ
黄 鰯 鮓 刺 身 孔雀楼風キハダ鰯のお刺身サラダ仕立て
特製合わせ醤油添え
魚 翅 雞 丸 湯 特製フカヒレ入り鶏団子スープ 香味野菜と共に
各 式 蝦 球 大海老料理 ※味付けをお選びいただけます。
双 味 小 籠 包 上海蟹味増入り小籠包と小籠包の食べ比べ
北 京 烤 鴨 北京ダック クレープと自家製味噌、葱胡瓜付き
姜 葱 鮑 魚 エゾ鮑のレモン風味 葱生姜ソース掛け
蠔 油 牛 肉 国産牛モモ肉のオイスターソース風炒め
各 式 麵 飯 本日のお食事 ※お選びいただけます
・料理長オリジナル冷やし担々麺
・麻婆豆腐かけご飯 ・海鮮炒飯
水 果 醬 淋 杏 仁 フルーツソース掛け杏仁豆腐

※個人盛りでのご用意になります。



ユウエ

豫園コース お一人様 5,500円 税込

国産牛と鰻の味わいコース

- 特 式 冷 盆 本日の冷菜盛り合わせ
魚 翅 雞 丸 湯 特製フカヒレ入り鶏団子スープ 香味野菜と共に
各 式 蝦 球 大海老料理 ※味付けをお選びいただけます
・チリソース(辛味あり) ・塩味炒め
・特製スパイス和え(辛味あり)
魚 香 鰻 魚 片 鰻の揚げ物 ピリ辛ソース掛け
双 味 小 籠 包 上海蟹味増入り小籠包と小籠包の食べ比べ
蠔 油 牛 肉 国産牛モモ肉のオイスターソース風炒め
各 式 麵 飯 本日のお食事 ※お選びいただけます
・料理長オリジナル冷やし担々麺
・麻婆豆腐かけごはん ・海鮮炒飯
水 果 醬 淋 杏 仁 水 果 醬 淋 杏 仁 フルーツソース掛け杏仁豆腐



ワタン

外灘コース お一人様 3,000円 税込

鶏モモ肉の塩唐揚げコース

- 黄 鰯 鮓 刺 身 孔雀楼風キハダ鰯のお刺身サラダ仕立て
特製合わせ醤油添え
炸 子 雞 塊 国産鶏モモ肉の塩唐揚げ
孔雀楼オリジナル檸檬ソースとタルタルソース添え
双 味 点 心 自家製手作り肉焼売と小籠包
各 式 蝦 仁 海老料理 ※味付けをお選びください
・チリソース(辛味あり) ・塩味炒め
・特製スパイス和え(辛味あり)
各 式 麵 飯 本日のお食事 ※お選びいただけます
・料理長オリジナル冷やし担々麺
・海鮮炒飯と本日のスープ
椰 奶 布 丁 ココナッツプリン

ご予約特典 [全コース共通]

プラス500円で
プラス300円で

【糖醋黒肉 彩の国黒豚の酢豚】
【糖醋肉塊 三元豚の酢豚】

を付けられます

※写真はイメージです。 ※サンメンバース会員カードご提示で10%OFFいたします。