



写真の大海老料理は特製スパイス和えとチリソース、お食事は料理長オリジナル冷やし担々麺です

ユー・ユ・エン

豫園コース

国産牛と鰹の味わいコース

2026年 7月1日(水)～8月30日(日)

ランチ 11:30～14:30 (ラストオーダー 14:00)

※食材の仕入れ状況により販売終了いたします

2名様から承ります

5,500円 税込

【定休日について】 誠に勝手ながら 下記の通り休業日を追加させていただきます

変更前 毎週月曜日 変更後 毎週月曜日・水曜日 適用開始日 2026年7月8日(水)より

※7月20日(月・祝)は営業、21日(火)は臨時休業とさせていただきます ※8月8日(土)はホテルイベントのため臨時休業いたします

特 式 冷 盆
魚 翅 雞 丸 湯
各 式 蝦 球

魚 香 鰹 魚 片
双 味 小 籠 包
蠔 油 牛 肉
各 式 麵 飯

水果醬淋杏仁

本日の冷菜盛り合わせ

特製フカヒレ入り鶏団子スープ 香味野菜と共に

大海老料理 ※下記より2品お選びください

・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)

鰹の揚げ物 ビリ辛ソース掛け

上海蟹味噌入り小籠包と小籠包の食べ比べ

国産牛モモ肉のオイスターソース風炒め

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

フルーツソース掛け杏仁豆腐



【大海老料理】
塩味炒め



【お食事】
麻婆豆腐かけごはん



【お食事】
海鮮炒飯

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