

秦淮春

個室プランのご案内

4F

PRIVATE ROOM  
PLAN

SHIN-WAI-SHUN  
CHINESE

SHIN WAI SYUN  
揚州名菜  
秦淮春

## 季節のディナー フリードリンクプラン



珠江 (じゅうこう) お一人様 ¥11,000 フリードリンク2h付き

- ・淮揚前菜四種
- ・黄ニラと大海老の強火炒め
- クラゲの山椒風味和え
- ・牛フィレ肉の黒胡椒炒め
- 巻海老 強火炒め
- ・点心二種盛り合わせ
- 揚州風煮豚
- ・白身魚のトーチソース
- マコモ茸のカラカラ炒め
- ・アサリと岩のりのチャーハン
- ・愛玉薬膳ゼリー



黄河 (こうが) お一人様 ¥15,500 フリードリンク2h付き

- ・淮揚前菜四種
- ・フカヒレの醤油姿煮 (50g)
- クラゲの山椒風味和え
- ・牛フィレ肉の黒胡椒炒め
- 巻海老 強火炒め
- ・北京ダック 金陵スタイル
- 揚州風煮豚
- ・白身魚の葱油蒸し
- マコモ茸のカラカラ炒め
- ・揚州チャーハン
- ・杏仁豆腐



長江 (ちょうこう) お一人様 ¥18,500 フリードリンク2h付き

- ・淮揚前菜五種
- ・フカヒレの醤油姿煮 (80g)
- クラゲの山椒風味和え
- ・テールロブスターのチリソース煮
- 巻海老 強火炒め
- ・北京ダック 金陵スタイル
- 揚州風煮豚
- ・和牛ロースのステーキ
- マコモ茸のカラカラ炒め
- ・沙茶ソース
- 季節野菜の甘酢漬け
- ・揚州チャーハン
- ・マンゴー杏仁豆腐

### <フリードリンクメニュー>

- ・白ワイン ・赤ワイン ・ビール
- ・ウイスキー ・紹興酒 ・日本酒
- ・焼酎 ・ソフトドリンク

- 3日前までのご予約をお願い致します。
- 各プラン4名様から承ります。
- 2日前のご予約のキャンセルについては料金の半額をご請求させていただきます。
- 前日・当日の人数減少またはキャンセルされました場合は料金の全額ご負担をお願いしております。
- 表示価格は税・サービス料・個室料込みです。

※写真はイメージです。

SHIN WAISHUN  
揚州名菜

# 秦淮春



三笠会館 本店4階 揚州名菜 秦淮春

ご予約・お問い合わせ

Tel.050-3134-5665

〒104-0061 東京都中央区銀座5-5-17 並木通り  
東京メトロ「銀座駅」(銀座線・日比谷線・丸ノ内線)  
B5出口より徒歩3分



<https://www.facebook.com/shinwaishun/>



<http://www.mikasakaikan.co.jp/>

0601ZF

## 季節のランチ フリードリンクプラン

### 貂蟬 (ちようせん)

・淮揚前菜三種

クラゲの山椒風味和え  
巻海老 強火炒め  
揚州風煮豚

・季節野菜と海鮮の炒め

・豚フィレの黒酢酢豚

・鶏肉とカシューナッツ炒め

・アサリと岩のりのチャーハン

・愛玉薬膳ゼリー

お一人様 ¥6,500 フリードリンク2h付き

### 王昭君 (おうしょうくん)

・淮揚前菜三種

クラゲの山椒風味和え  
巻海老 強火炒め  
揚州風煮豚

・帆立貝の豆鼓炒め

・スモークダック 香り揚げ

・網目春巻

・タラバ蟹と青菜のクリーム煮

・アサリと岩のりのチャーハン

・愛玉薬膳ゼリー

お一人様 ¥7,500 フリードリンク2h付き

<フリードリンクメニュー>

・白ワイン ・赤ワイン ・ビール ・ウイスキー ・紹興酒 ・日本酒 ・焼酎 ・ソフトドリンク



- 3日前までのご予約をお願い致します。
- 各プラン4名様から承ります。
- 2日前のご予約のキャンセルについては料金の半額をご請求させていただきます。
- 前日・当日の人数減少またはキャンセルされました場合は料金の全額ご負担をお願いしております。
- 表示価格は税・サービス料・個室料込みです。

※写真はイメージです。