



写真は点心盛合せB(上海蟹味噌入り小籠包と小籠包の食べ比べ)、お食事A(上海風 炒め焼きそば)です。

ユー・ユ・エン

豫園コース

秋の味覚の彩りコース

2026年 9月1日(火)～11月29日(日) 月曜・水曜定休
ランチ 11:30～14:30 (ラストオーダー 14:00)

※9月21日(月・祝)、10月12日(月・祝)、11月23日(月・祝)は営業いたします。
※9月24日(木)、10月11日(日)、11月24日(火)は臨時休業とさせていただきます。

2名様から承ります

お一人様 **5,500** 税込 円

※食材の仕入れ状況により販売終了いたします

特 式 冷 盆
魚翅蘑菇湯
沙拉生魚片
奶油大蝦
各式点心

蒜泥牛肉
各式麵飯

水果醬淋杏仁

料理長の気まぐれ前菜
フカヒレとたっぷり茸のスープ
信州サーモンのお刺身サラダ仕立て 孔雀楼オリジナル醤油添え
大海老のクリーム煮
点心盛合せをお選びください
A 料理長オリジナル焼売、牛タン焼売、翡翠餃子
B 上海蟹味噌入り小籠包と小籠包の食べ比べ
国産牛ロース肉の香味ソース掛け
本日のお食事をお選びください
A 上海風 炒め焼きそば
B 焼き鮭入り炒飯
C 四川風麻婆豆腐丼
フルーツソース掛け杏仁豆腐



点心盛合せA
料理長オリジナル焼売
牛タン焼売、翡翠餃子



お食事B(焼き鮭入り炒飯)



お食事C(四川風麻婆豆腐丼)

※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。

夢玉グランドホテル 深谷

ご予約・お問い合わせ TEL 048-571-2111

ご予約特典 プラス300円で 糖醋肉塊(三元豚の酢豚)を付けられます