

# 上海蟹コースメニュー

## - SHANGHAI CRAB Course Menu -

- ・記載のコースは2名様から御注文を承ります。
- ・個室ご利用の際、別途10%のサービス料をご頂戴致しております。
- ・当日の仕入れや仕込により内容が変更される場合がございますので、御了承下さいませ。
- ・アレルギーや苦手な食材がございましたら、お気軽に御相談下さいませ。

A ¥12,420(税込)

### 前菜五品盆

Assorted 5 kinds of appetizer

前菜5種の盛り合わせ

### 鮮酔大閘蟹(半身)

Marinated Shanghai crab with Shaoxing wine  
- half size -

上海蟹の紹興酒漬け(半身)  
一匹に変更 +2300円

### 一品滿壇香

Steamed Shark's fin soup  
with dry scallop

フカヒレと干货の蒸しスープ

### 清蒸大閘蟹(雌)

Steamed Shanghai crab (female)

上海蟹の姿蒸し(メス)  
オスに変更 +1300円

### 黒醋炸排骨

Sweet & sour pork with black vinegar

名物 黒酢のすぶた

### 当天炒時菜

Today's Chinese vegetable in season

季節のお野菜の炒め物

### 上海蟹粉炒飯

Fried rice with Shanghai crab meat

上海蟹肉入りチャーハン

### 当天凍甜品

Today's dessert

本日のデザート

B ¥17,280(税込)

### 前菜五品盆

Assorted 5 kinds of appetizer

前菜5種の盛り合わせ

### 鮮酔大閘蟹(一匹)

Marinated Shanghai crab with Shaoxing wine  
- whole -

上海蟹の紹興酒漬け(一匹)

### 紅焼元盅翅

Braised shark's fin  
in thick soup

フカヒレの濃厚壺煮込み

### 清蒸大閘蟹(雄)

Steamed Shanghai crab (male)

上海蟹の姿蒸し(オス)

### 北京烤鴨子

Bajing duck

名物 北京ダック

### 黒醋炸排骨

Sweet & sour pork with black vinegar

名物 黒酢のすぶた

### 当天炒時菜

Today's Chinese vegetable in season

季節のお野菜の炒め物

### 上海蟹粉拌麵

Boiled noodle with shanghai crab meat sauce

上海蟹肉の和えソバ

### 当天凍甜品

Today's dessert

本日のデザート

C ¥21,600(税込)

### 前菜五喜盆

Selected 5 kinds of appetizer

特選前菜 5種の盛り合わせ

### 鮮酔大閘蟹(半身)

Marinated Shanghai crab with Shaoxing wine  
- half size -

上海蟹の紹興酒漬け(半身)  
一匹に変更 +2300円

### 金華炖排翅

Steamed whole shark's fin  
in top grade Chinese soup

フカヒレの姿蒸し 頂湯スープ

### 清蒸大閘蟹(雌雄)

Steamed Shanghai crab (male & female)

上海蟹の姿蒸し(メス・オス)

### 北京烤鴨子

Bajing duck

名物 北京ダック

### 黒醋炸排骨

Sweet & sour pork with black vinegar

名物 黒酢のすぶた

### 豆苗炒交白

Stir-fried bean sprout  
& manchurian wild rice

トウモロコシとマコモダケの炒め

### 砂鍋鷄絲白湯麵

Soup noodle topped with  
stripe-shaped chicken

鶏肉のせ白湯土鍋ソバ

### 潮夢来甜品

Today's dessert

本日のデザート

D ¥30,120(税込)

### 精品五喜盆

Selected 5 kinds of appetizer

精品前菜 5種の盛り合わせ

### 鮮酔大閘蟹(一匹)

Marinated Shanghai crab with Shaoxing wine  
- whole -

上海蟹の紹興酒漬け(一匹)

### 干煎大排翅

Pan fried whole shark's fin  
served with top grade Chinese soup

名物 フカヒレの姿煮焼き 上湯添え

### 清蒸大閘蟹(雌雄)

Steamed Shanghai crab (male & female)

上海蟹の姿蒸し(メス・オス)

### 北京烤鴨子

Bajing duck

名物 北京ダック

### 海鮮蓮花鮑

Steamed sliced abalone  
stuffed with scallop and mushroom

海鮮入り アワビの蓮の花仕立て

### 特選時菜

Chinese vegetable in season

シェフのお任せ お野菜料理

### 上海蟹黄湯麵

Soup noodle with shanghai crab meat sauce

上海蟹ミンソ入りスープソバ

### 潮夢来甜品

Today's dessert

本日のデザート

中国飯店

潮夢来

