

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こともございますので、御了承下さいませ。

A ¥12,980(税込)

前菜五品盆

Assorted 5 kinds of appetizer
前菜五種の盛り合わせ

鮮酔大閘蟹(半身)

Pickled Shanghai crab with Shaoxing wine
- half size -
上海蟹の紹興酒漬け(半身)
一匹に変更 +2400円

一品满壇香

Steamed Chinese soup with
Shark's fin & dried scallop
フカヒレ入り菜膳蒸しスープ

清蒸大閘蟹(雌)

Steamed Shanghai crab (female)
上海蟹の姿蒸し(雌)
オスに変更 +1000円

黒醋炸排骨

Sweet & sour pork with black vinegar
名物 黒酢の酢豚

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 ¥16,280(税込)

前菜五品盆

Assorted 5 kinds of appetizer
前菜五種の盛り合わせ

鮮酔大閘蟹(一匹)

Pickled 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 soy sauce 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(雄)

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 黒酢の酢豚と季節野菜

魚末白湯麵

Salty taste soup noodle
with ground white fish
白身魚入り煮込みソバ

当天凍甜品

Today's dessert
本日のデザート

C ¥20,680(税込)

前菜五喜盆

Selected 5 kinds of appetizer
前菜五種の盛り合わせ

鮮酔大閘蟹(一匹)

Pickled Shanghai crab with Shaoxing wine
- whole -
上海蟹の紹興酒漬け(一匹)

金華炖鮑翅

Steamed top grade soup with
half cut shark's fin & Jinhua ham
金華ハムとフカヒレの頂湯蒸しスープ

清蒸大閘蟹(雌雄)

Steamed Shanghai crab (male & female)
上海蟹の姿蒸し(雄・雌)

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 黒酢の酢豚と季節野菜

上海蟹粉白湯麵

Soup noodle with shanghai crab meat sauce
上海蟹肉入りスープソバ

潮夢来甜品

Today's dessert
本日のデザート

D ¥30,800(税込)

精品七喜盆

Selected 7 kinds of appetizer
冷製アワビ入り 前菜七種の盛り合わせ

鮮酔大閘蟹(一匹)

Pickled Shanghai crab with Shaoxing wine
- whole -
上海蟹の紹興酒漬け(一匹)

紅焼大排翅

Braised whole shark's fin
フカヒレの姿煮込み

清蒸大閘蟹(雌雄)

Steamed Shanghai crab (male & female)
上海蟹の姿蒸し(雄・雌)

北京烤鴨子

Bajing duck
名物 北京ダック

香辣洋龍蝦

Stir-fried lobster with spicy sauce
オマールエビの自家製辛味炒め

白灼和牛肉

Parboiled Japanese beef
put over special soy sauce
広東式 和牛肉の湯引き

上海蟹粉上湯麵

Soup noodle with shanghai crab meat
上湯仕立ての上海蟹肉ソバ

潮夢来甜品

Today's dessert
本日のデザート

中国飯店

潮
夢
来

