

産地 空輸直送 上海蟹コースメニュー

Fresh crabs imported from shanghai by air Shanghai Crab course menu

蟹A

Crab course A

¥14,040 (¥13,000)

(税込み/tax-included)

前菜五福盆

前菜の盛り合わせ

Selected appetizer(5 kinds)

XO百花鮮貝

海老のすり身と帆立貝のXO醬炒め

Stir-fried scallop & minced shrimp with XOsource

上海蟹肉酸辣湯

上海蟹肉入り酸味と辛味のスープ

Hot & sour soup with Shanghai crab meat

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing roasted duck

清蒸大閘蟹

上海蟹の蒸し物 (メス)

Steamed Shanghai crab (1 female)

オスに変更: +¥1,620/Change to male: ¥1,620

葱油芋奶

里芋の葱油炒め

Stir-sauteed taro with onion

雪菜魚蒸飯

白身魚のせ蒸しご飯

Steamed rice topped with White fish

本日甜品

本日のデザート

Today's dessert

蟹B

Crab course B

¥22,600 (¥21,000)

(税込み/tax-included)

前菜五福盆

前菜の盛り合わせ

※平田牧場 金華チャーシュー入り

Selected appetizer

(5 kinds, Kinka honey roasted pork)

生汁大蝦球

大海老のマヨネーズソース

Fried coating prawns with mayonnaise sauce

党参藥膳翅湯

党参とフカヒレの高湯蒸しスープ

Shark's fin soup with chinese carrot

姿煮込みに変更 / Change to the braised whole shark's fin: +¥2,160

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing roasted duck

清蒸大閘蟹

上海蟹の蒸し物 (メス)

Steamed Shanghai crab (1 female)

オスに変更: +¥1,620/Change to male: ¥1,620

富麗華黑排

上海名物 黒酢の酢豚

Sweet sour pork with Chinese black vinegar

干貝蛋白炒飯

干し貝柱と卵白のチャーハン

Fried rice with dried scallops and the white of an egg

本日甜品

本日のデザート

Today's dessert

蟹C

Crab course C

¥30,240 (¥28,000)
(税込み/tax-included)

前菜五福盆

鮑入り前菜盛り合わせ
※平田牧場 金華チャーシュー入り

Selected appetizer

(5 kinds, include abalone, Kinka honey roasted)

鮮香上海醉蟹

上海蟹の紹興酒漬け (半身)

Liquor preserved Shanghai crab

in Shaoxing wine (half)

紅焼大鮑翅

フカヒレの姿煮込み

Braised whole shark's fin

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing roasted duck

清蒸大閘蟹

上海蟹の蒸し物 オス・メス (二杯)

Steamed Shanghai crab (1 male & 1 female)

竹筴釀露笋

アスパラガス詰めキヌガサ茸の高湯ソース

Long net stikborn veild lady and asparagus

in superior sauce

上海蟹黄湯麵

上海蟹味噌入りスープそば

Soup noodle with Shanghai crab meat

本日甜品

本日のデザート

Today's dessert

蟹D

Crab course D

¥38,700 (¥35,000)
(税込み/tax-included)

前菜五福盆

鮑入り前菜盛り合わせ
※平田牧場 金華チャーシュー入り

Selected appetizer

(5 kinds, include abalone, Kinka honey roasted)

鮮香上海醉蟹

上海蟹の紹興酒漬け (半身)

Liquor preserved Shanghai crab

in Shaoxing wine (half)

干煎上海蟹黄翅

フカヒレと上海蟹味噌の炒め 上湯添え

Stir-fried shark's fin and Shanghai crab meat,

served with superior chicken soup

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing roasted duck

清蒸大閘蟹

上海蟹の蒸し物 オス・メス (二杯)

Steamed Shanghai crab (1 male & 1 female)

当天炒時菜

季節野菜の炒め

Stir-fried Chinese fresh vegetables in season

上海蟹黄拌烏冬麵

上海蟹味噌餡かけうどん

Chinese style udon with

shanghai crab meat sauce

富麗華甜品盆

特製デザート盛り合わせ

Specially made dessert

蟹E

Crab course E

¥ 45,360 (¥42,000)

(税込み/tax-included)

特製六福前菜

特選前菜盛り合わせ

※平田牧場 金華チャーシュー入り

Selected appetizer

(6kinds, include abalone, Kinka honey roasted

鮮香上海醉蟹

上海蟹の紹興酒漬け (一杯)

Liquor preserved Shanghai crab

in Shaoxing wine (1 crab)

上海蟹黄大群翅

上海蟹味噌かけ フカヒレの姿煮込み

Braised whole superior shark's fin topped

with Shanghai crab paste

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing roasted duck

清蒸大闸蟹

上海蟹の蒸し物 オス・メス (2杯)

Steamed Shanghai crab (1 male & 1 female)

米湯蟹粉油麦菜

油麦菜の上海蟹味噌お米ソース

Boild yuumai greens in rice source

with Shanghai crab meat

黒松露高湯上海蟹黄炒飯

トリュフと上海蟹味噌の炒飯 (高湯添え)

Fried rice with Shanghai crab meat and truffle,

served with superior chicken soup

富麗華甜品盆

特製デザート盛り合わせ

Specially made dessert

お料理オプション (お一人様)

Additional order(1person)

上海蟹の紹興酒漬け (半身) を追加

Liquor preserved shanghai crab

in shaoxing wine (harf) +¥3,240

上海蟹肉の小籠包 (1ヶ) を追加

Steamed dumplings

with shanghai crab meat

and pork (1 piece) +¥594

上海蟹の蒸し物

追加ご注文 (各1杯)

Additional order for

Steamed shanghai crab (1 piece)

オス / male ¥7,560~

メス / female ¥6,480~

* 仕入れ状況によって異なります。
スタッフにお尋ねください。

* *The price might be changed along
with market price, please ask staff about it.*

こちらのコースは、お二人様から承ります。

表示価格は税込みでございます。

別途10%のサービス料を頂戴いたします。

アレルギーの食材や、お好みのお料理がございましたら、
ご相談ください。

メニューは仕入れ状況などにより、予告なく変更する可能性が
ございます。

These courses are for 2 orders least.

The consumption tax is in the price noted.

10% service charge will be added to your bill.

Please talk to our staff if you have a food allergy.

This menu is subject to change without notice.