

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  
¥15,000

蟹B  
Crab course B  
¥25,000

前菜五福盆  
前菜の盛り合わせ  
Selected appetizer(5 kinds)

前菜五福盆  
前菜の盛り合わせ  
Selected appetizer(5 kinds)

鮮点心三品  
香港点心三種盛り合わせ  
Steamed Hong-Kong style dim-sum (3kinds)

麗酒炒平貝  
平貝の富麗華酒炒め  
Stir-fried razor clam and vegetables  
with Shaoxing wine sauce

蟹肉粉皮羹  
上海蟹肉と板春雨入りスープ  
Braised shark's fin and sheet jelly  
with Shanghai crab meat

紅焼元盅翅  
名物 壺煮込み フカヒレスープ  
Braised shark's fin soup in a pot  
姿煮込みに変更 / Change to the braised whole shark's fin : +¥3,500

北京脆鴨子  
名物 北京ダック  
Beijing roasted duck

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 (メス)  
Steamed Shanghai crab (1 female)  
オスに変更 : +¥1,500 / Change to male : ¥1,500

清蒸大闸蟹  
上海蟹の蒸し物 (メス)  
Steamed Shanghai crab (1 female)  
オスに変更 : +¥1,500 / Change to male : ¥1,500

特選炒時蔬  
彩り旬野菜 特選料理  
Stir-fried seasonal vegetables

孜然炒蝦球  
大海老と揚げナス  
上海蟹のみそ炒め クミンの香り  
Stir-fried prawn and eggplant with crab meat sauce,  
cumin flavor

茄子珠炒飯  
銀杏となすの炒飯  
Fried-rice with ginkgo nuts and eggplant

松露蟹炒飯  
トリュフと上海蟹肉の炒飯  
Fried rice with truffle & Shanghai crab meat

本日凍甜品  
本日のデザート  
Today's dessert

本日凍甜品  
本日のデザート  
Today's dessert

蟹C  
Crab course C  
¥35,000

前菜五喜盆  
鮑入り前菜盛り合わせ  
Selected appetizer  
(5 kinds, include abalone)

酔鮮大開蟹  
上海蟹の紹興酒漬け (半身)  
Liquor preserved Shanghai crab  
in Shaoxing wine (Half)

干煎香魚翅  
フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き  
爽やかな柚子香る上湯ソース  
Pan-fried shark's fin and Shiitake mushroom  
served with special soup, Japanese citron flavor

北京脆鴨子  
名物北京ダック  
Beijing roasted duck

清蒸大開蟹  
上海蟹の蒸し物 オス・メス (二杯)  
Steamed Shanghai crab (1 male & 1 female)

美極炒甘鯛  
甘鯛の炒め 干し貝柱出汁の滋味ソース  
Stir-fried tilefish and vegetables with original soy sauce

蟹黄葱拌麵  
葱油風味の和えそば 上海蟹肉あんかけ  
Soupless noodle and soy sauce with Shanghai crab meat

本日凍甜品  
本日のデザート  
Today's dessert

蟹D  
Crab course D  
¥45,000

前菜五喜盆  
鮑入り前菜盛り合わせ  
Selected appetizer  
(5 kinds, include abalone)

酔鮮大開蟹  
上海蟹の紹興酒漬け (一杯)  
Liquor preserved Shanghai crab  
in Shaoxing wine (whole crab)

蟹黄大鮑翅  
フカヒレの姿煮込み 上海蟹肉あんかけ  
Braised whole shark's fin  
topped with Shanghai crab sauce

北京脆鴨子  
名物北京ダック  
Beijing roasted duck

清蒸大開蟹  
上海蟹の蒸し物 オス・メス (二杯)  
Steamed Shanghai crab (1 male & 1 female)

馬告醬和牛  
和牛フィレ肉の炒め  
レモングラス香る馬告醬 香味醤油ソース  
Stir-fried Japanese beef fillet with original soy sauce  
topped with Chinese crumble, lemongrass flavor

上海蟹湯麵  
上海蟹のかに出汁、蟹肉のつゆ麵  
Soup noodle with Shanghai crab meat  
and Shanghai crab soup stock

富麗華甜品  
特製デザート盛り合わせ  
Specially made dessert