



産地 空輸直送 上海蟹コースメニュー



- こちらのコースは、お二人様より承ります。
- 表示価格は税込み表記でございます。
- ディナータイムは表示料金より、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。
- 仕入れ状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。

蟹A ¥16,500

前菜五福盆
前菜の盛り合わせ

川味炒蝦球
大海老の黒酢香る四川風炒め

蟹肉粉皮羹
上海蟹肉と板春雨入りスープ

北京脆鴨子
名物 北京ダック

清蒸大闸蟹
上海蟹の蒸し物 (メス)
◆オスに変更 (+1,620円)

蝦芋炆鷄片
海老芋と鶏肉のなめらか煮込み

蟹肉炒饅饅
上海蟹肉入り、もちり醤油焼きそば

本日凍甜品
本日のデザート

お料理オプション (お一人様)

- ・上海蟹の紹興酒漬け (半身) を追加 3,300円
- ・上海蟹肉の小籠包 (1ヶ) を追加 605円

蟹B ¥27,500

前菜五福盆
前菜の盛り合わせ

富麗華平貝
平貝の富麗華酒炒め

蟹粉元盅翅
名物 壺煮込み
フカヒレの上海蟹肉スープ

北京脆鴨子
名物 北京ダック

清蒸大闸蟹
上海蟹の蒸し物 (メス)
◆オスに変更 (+1,620円)

孜然炒蟹粉茄子蝦球
大海老と揚げナス
上海蟹みその炒め クミンの香り

干貝蛋炒飯
干し貝柱と卵白のチャーハン

本日凍甜品

本日のデザート

蟹C ¥38,500

特製五福盆
鮑入り前菜の盛り合わせ

醉鮮大闸蟹
(半身)
上海蟹の紹興酒漬け

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

北京脆鴨子
名物 北京ダック

清蒸大闸蟹
(二匹)
上海蟹の蒸し物 (オス・メス)

冰椒炒甘鯛
甘鯛の黒酢風味 スパイシー炒め

蟹粉煮炒飯
上海蟹の煮込み炒飯
土鍋仕立て

本日凍甜品

本日のデザート

- オス・・・7,700円～
- メス・・・6,600円～

蟹D ¥49,500

特製六福盆
特選 前菜盛り合わせ

醉鮮大闸蟹
(一匹)
上海蟹の紹興酒漬け

蟹黃大鮑翅
上海蟹肉あんかけ
フカヒレの姿煮込み

北京脆鴨子
名物 北京ダック

清蒸大闸蟹
(二匹)
上海蟹の蒸し物 (オス・メス)

馬告和牛里脊
和牛フィレ肉の炒めレモンガラス薫るマールオ醬と香味醬油ソース

上海蟹湯麵
上海蟹の蟹だし、蟹肉のつゆ麵

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

上海蟹の蒸し物 追加ご注文 (各一匹)

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。