





産地 空輸直送 上海蟹コースメニュー


12-1月


- 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。



 春光 ¥18,700

 芳月 ¥29,700

 流霞 ¥41,800

 祥雲 ¥52,800

前菜五福盆
前菜の盛り合わせ

麗酒炒平貝
平貝の富麗華酒炒め

蟹肉魚翅羹
上海蟹肉とフカヒレのスープ

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)

豆醬炒餅豚
群馬県産もち豚の豆醬炒め

蟹粉炒烏冬
上海蟹肉入り、
もっちり焼きそば 醬油風味

本日凍甜品
本日のデザート

醉蟹前菜盆
老酒漬け上海蟹入り、前菜の盛り合わせ

美極炒甘鯛
甘鯛の炒め
干し貝柱出汁の滋味ソース

蟹粉元盅翅
名物 壺煮込み
フカヒレの上海蟹肉スープ
(フカヒレ65g)

北京脆鴨子
名物 北京ダック

清蒸大闸蟹
上海蟹の蒸し物 (オス)

孜然炒蝦球
大海老と揚げナス
上海蟹みその炒め クミンの香り

苔菜海鮮飯
鮑とホタテ、つぶ貝の卵白炒飯
鮑の肝と岩海苔

本日凍甜品
本日のデザート

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 (半身)

蟹粉扒甘鯛
甘鯛の炒め 上海蟹出汁のソース

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)

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

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(1杯)

蟹黄大鮑翅
上海蟹肉あんかけ
フカヒレの煮込み
(フカヒレ100g)

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
レモングラス薫るマーガオ醬と
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

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
- ・上海蟹肉の小龍包 (1ヶ) を追加 605 円

上海蟹の蒸し物 追加ご注文 (各一匹)

- オス・・・7,700 円～
- メス・・・6,600 円～

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。