



産地 空輸直送 上海蟹コースメニュー

10月16日～
11月30日までの
内容です。

- 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 ¥19,800

前菜五福盆
前菜の盛り合わせ

麗酒炒双鮮
赤貝と大エビの富麗華酒炒め

蟹肉粉皮羹
上海蟹肉と板春雨のスープ


北京脆鴨子
名物 北京ダック

清蒸大閘蟹
上海蟹の蒸し物 (メス)
◆オスに変更 (+2,200円)

姜葱老酒餅豚
群馬県産もち豚の老酒香る
ジンジャーソース炒め

欖菜葱炒飯
オリーヴと香ばしい
エシャロットのチャーハン

本日凍甜品
本日のデザート

 芳月 ¥30,800

前菜五福盆
前菜の盛り合わせ

旺火爆双鮮
帆立貝とつぶ貝のうま味醤油炒め

蟹粉元盅翅
名物 壺煮込み
フカヒレの上海蟹肉スープ
◆醤油姿煮込みに変更 (+4,950円)
◆蟹肉姿煮込みに変更 (+7,700円)


北京脆鴨子
名物 北京ダック

清蒸大閘蟹
上海蟹の蒸し物 (メス)

冰椒甘鯛
甘鯛の香り揚げ
黒酢風味のスパイシーソース

牛蒡和牛飯
和牛と木の芽、ごぼうの炒飯

本日凍甜品
本日のデザート

 流霞 ¥41,800

特製五福盆
鮑入り前菜の盛り合わせ

醉鮮大閘蟹
(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
爽やかな柑橘香る上湯ソース

北京脆鴨子
名物 北京ダック

清蒸大閘蟹
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

 祥雲 ¥55,000

特製六福盆
特選 前菜盛り合わせ

醉鮮大閘蟹
(一匹)
上海蟹の紹興酒漬け(1杯)

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

清蒸大閘蟹
二匹
上海蟹の蒸し物 (オス・メス)

宮保和牛里脊
和牛フィレ肉の
オリエンタルスパイス香る甘辛炒め

上海蟹湯麺
上海蟹の蟹だし、蟹肉のつゆ麺

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 3,575 円

上海蟹の蒸し物 追加ご注文 (各一匹)

オス・・・9,900 円～
メス・・・8,250 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。