




# 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。
- 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

酒粕炒海鮮  
本日の海鮮の炒め  
満寿泉の酒粕の風味で

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

清蒸大闸蟹  
上海蟹の蒸し物 (メス)  
◆オスに変更 (+1,980円)

宮保炒豚豚  
群馬産もち豚の炒め  
オリエンタルスパイス香る  
甘辛ソース

牛蒡什菌松子飯  
キノコと根菜、松の実の炒飯

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

美極炒甘鯛  
甘鯛の炒め  
干し貝柱出汁の滋味ソース

紅焼元盅翅  
名物 壺煮込み フカヒレスープ  
100g


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)

孜然炒蟹粉茄子蝦球  
大海老のと揚げナス、  
上海蟹みその炒め クミンの香り

松露和牛飯  
和牛ときのこ、トリュフの炒飯  
老酒漬け卵黄のせ

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

醉鮮大闸蟹  
(半身)  
上海蟹の紹興酒漬け (半身)

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  
二杯  
上海蟹の蒸し物 (オス・メス)

美極炒甘鯛  
甘鯛の炒め  
干し貝柱出汁の滋味ソース

上海蟹湯麵  
上海蟹の蟹だし、蟹肉のつゆ麵

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

醉鮮大闸蟹  
(一杯)  
上海蟹の紹興酒漬け(1杯)

蟹黄大鮑翅  
上海蟹みそ入り  
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  
二杯  
上海蟹の蒸し物 (オス・メス)

滑子山椒和牛里脊  
和牛フィレの炒め  
なめこと蓮根、和山椒の風味

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

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 3,850 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。