



おすすめ料理



上海大闸蟹
上海蟹

醉青蟹
上海蟹の老酒漬け 1匹 5,000円～
半身 2,500円～

清蒸大闸蟹
上海蟹の姿蒸し 雌(メス) 5,000円～
雄(オス) 6,000円～

上海蟹黄小籠包
上海蟹の濃厚スープ ショウロンポウ (2個) 900円 (税込972円)

上海蟹粉元盅
壺入りふかひれの醤油煮込み 上海蟹あんかけ 8,500円 (税込9,180円)

上海蟹粉排翅
フカヒレの姿煮 上海蟹あんかけ 11,000円 (税込11,880円)

上海蟹粉豆腐
上海蟹と豆腐の煮込み 2,800円 (税込3,024円)

炒上海蟹脆皮
上海蟹みそと蟹肉の炒め クリスピーチップ添え 3,000円 (税込3,024円)

上海蟹汁蟹粉湯面
上海蟹のあんかけスープそば 濃厚上海蟹出汁で 3,400円 (税込3,672円)

上海蟹粉扒拌麵
上海蟹のあんかけ和え麵 3,500円 (税込3,780円)

真牡蠣
真牡蠣

清蒸真牡蠣
マガキのガーリック蒸し 特製ネギ醤油ソース (1ケ) 1,200円 (税込1,296円)

鱈白子
タラ白子

鹹蛋炸鱈白子
タラ白子のサクッと揚げ 塩卵ソース 2,400円 (税込2,592円)

干貝扒鱈白子
焼きタラ白子の干し貝柱ソース 2,600円 (税込2,808円)

香橙
柚子

生菜伊比利亚猪肉
イベリコ豚の柚子胡椒炒め レタス包み 2,600円 (税込2,808円)

鮫鯨
アンコウ

醉鮮鮫鯨肝
あん肝の老酒漬け 700円 (税込756円)

砂鍋柚子醬煮透鮫鯨
柚子香る アンコウと揚げ生湯葉の煮込み 2,300円 (税込2,484円)

椒塩炸鮫鯨
アンコウのサクッと揚げ 青山椒風味 2,200円 (税込2,376円)

皮蛋汁炸鮫鯨
生姜香る鮫鯨のサクッと揚げ ピータンソース 2,300円 (税込2,484円)

香橙
柚子

生菜伊比利亚猪肉
イベリコ豚の柚子胡椒炒め レタス包み 2,600円 (税込2,808円)

春菊
しゅんぎく

春菊海鮮豆腐
春菊香る 海鮮と豆腐の煮込み 土鍋仕立て 1,900円 (税込2,052円)

蚝油春菊牛肉
春菊と牛肉のオイスターソース炒め 1,900円 (税込2,052円)

霞鴨子
かすみ鴨

黒酢炸霞鴨子
かすみ鴨の黒酢スプタ仕立て 2,600円 (税込2,808円)