

珊瑚

サンゴ Coral

¥11,000 (税込 ¥11,880)

前菜四品盆	四種前菜の盛り合わせ
付衣炸中蝦	才巻き海老の湯葉巻き揚げ
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック
干貝海鮮魚翅羹	干し貝柱の旨味と海鮮のフカヒレスープ
清蒸大閘蟹	上海蟹の姿蒸し(メス) <u>+1800円でオス蟹に変更いたします</u>
黑醋汁炸鮮藕	蓮根と挽肉のはさみ揚げ 黒酢ソース
福建炒飯	福建式あんかけチャーハン
本日時令甜品	デザート

真珠

シンジュ Pearl

¥14,000 (税込 ¥15,120)

前菜四品盆	四種前菜の盛り合わせ
翡翠時菜炒蝦球	大エビの翡翠炒め 大葉の香り
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック
竹筴釀魚翅干貝燉湯	フカヒレ詰めキヌガサ茸と干し貝柱の上湯スープ
清蒸大閘蟹	上海蟹の姿蒸し(メス) <u>+1800円でオス蟹に変更いたします</u>
家常烧黑蒜豆腐	揚げ豆腐と黒ニンニクの田舎風煮込み
高菜肉末炒飯	高菜と挽肉のチャーハン
本日時令甜品	デザート

琥珀

コハク Amber

¥18,000 (税込 ¥19,440)

前菜五品盆	五種前菜の盛り合わせ
蒜茸蒸鮮貝	殻つきホタテのガーリック蒸し
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック
紅燒元盅翅	壺入りふかひれの煮込みスープ
清蒸大閘蟹	上海蟹の姿蒸し(オス)
上湯娃娃菜	ワーワー菜の上湯ソースあんかけ
地辛子猪肉炒飯	粗挽き三元豚の地辛子チャーハン
本日時令甜品	デザートの盛り合わせ

- こちらのコースは、お二人様より承ります。
- アレルギーの食材や、お好みの料理がございましたら、ご相談下さい。
- 別途10%のサービス料を頂戴しております。
- 仕入れ状況により内容が変わることがございます、ご了承をお願いいたします。

翡翠

ヒスイ Jade

¥23,000 (税込 ¥24,840)

前菜五品盆	五種前菜の盛り合わせ
香醉上海蟹	上海蟹の紹興酒漬け(半身)
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック
紅悶大排翅	濃厚旨味スープのふかひれ姿煮込み
清蒸大閘蟹	上海蟹の姿蒸し(オス・メス)
蟹粉扒時菜	季節野菜と海鮮の上海蟹あんかけ
葱絲鴨子湯麵	鴨肉と細切りネギのあっさりつゆそば
本日時令甜品	デザート of 盛り合わせ

紫晶

アメジスト Amethyst

¥30,000 (税込 ¥32,400)

精品前菜五彩	特製五種前菜の盛り合わせ
香醉上海蟹	上海蟹の紹興酒漬け(半身)
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック
紅燒干煎大排翅	ふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け
清蒸大閘蟹	上海蟹の姿蒸し(オス・メス)
上湯金菇酸菜和牛	和牛の中華風しゃぶしゃぶ 酸味と辛味のスープ仕立て
白灼芥蘭菜	ガイラン菜の湯引き 特製ネギ醤油ソース
蟹粉扒拌麵	上海蟹あんかけ和え麵
本日時令甜品	デザート of 盛り合わせ

鑽石

ダイヤモンド Diamond

¥38,000 (税込 ¥41,040)

精品前菜五彩	特製五種前菜の盛り合わせ
香醉上海蟹	上海蟹の紹興酒漬け(一杯)
北京脆烤鸭	焼きたて北京ダック
蟹粉煨金翅	上海蟹みそかけのフカヒレの姿煮 土鍋仕立て
清蒸大閘蟹	上海蟹の姿蒸し(オス・メス)
蠔皇烩四宝	海の幸と山の幸の煮込み
上湯竹筴釀官燕	燕の巣詰めキヌガサ茸 上湯ソース仕立て
蟹湯上海蟹肉炒飯	上海蟹肉のスープチャーハン 上海蟹の出汁を添えて
本日時令甜品	デザート of 盛り合わせ

★上海蟹の姿蒸しの蟹肉は、料理長お勧めのお料理にご用意致します。