



おすすめ料理



上海大闸蟹 上海蟹

醉大闸蟹
上海蟹の老酒漬け・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1匹 ￥6,600～
半身 ￥3,300～

清蒸大闸蟹
上海蟹の姿蒸し・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 雌(メス) 時価
雄(オス) 時価

砂鍋上海蟹粉排翅
フカヒレの姿煮 上海蟹あんかけ 陶板仕立て・・・・・・・・・・・・ ￥17,600

上海蟹粉蝦球
大海老の炒め 上海蟹みそあんかけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ￥3,960

上海蟹粉炸鮮貝
ホタテ貝の揚げ物 上海蟹みそあんかけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ￥3,960

上海蟹粉豆腐
上海蟹みそと豆腐の煮込み・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ￥3,520

生姜炒上海蟹肉什菇
上海蟹肉と旬のキノコの炒め・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ￥3,520

上海蟹粉炒飯
上海蟹みそがけ黄金チャーハン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ￥4,400

雪菜上海蟹肉炒飯
上海蟹肉と高菜のチャーハン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ￥2,750

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・・・・・・・・・・・・ ￥4,400

上海蟹粉扒拌麵
上海蟹のあんかけ和え麵・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ￥4,620

鰻魚 カツオ

冷製鰻魚
カツオのたたき冷菜 (お味をお選びください)・・・・・・・・・・・・ ￥1,540
・ニンニク香味ソース ・四川風辛みソース

牛油果 アボカド

冷製牛油果海鮮
アボカドと海鮮の冷菜 イクラ添え (1人前)・・・・・・・・・・・・ ￥880

牛油果海鮮魚翅
フカヒレと海鮮入り アボカドスープ (1人前)・・・・・・・・・・・・ ￥3,300

馬頭魚 甘鯛

松子馬頭魚米
甘鯛と3種食材のあっさり炒め (枝豆・ズッキーニ・松の実)・・ ￥2,750

上海干焼馬頭魚
甘鯛とひき肉の上海風チリソース・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ￥2,750

宮保馬頭魚
甘鯛の衣揚げ 上海風甘辛炒め・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ￥2,750

油林松笠馬頭魚
甘鯛の松笠仕立て 香味醬油ソース・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ￥2,750

時什錦菇 季節のキノコ

松茸香螺燉上湯魚翅
松茸香る つぶ貝とフカヒレの蒸しスープ (1人前)・・・・・・・・ ￥5,500

蒜茸炒時什錦菇香螺
彩りキノコとつぶ貝のガーリック炒め 花山椒風味・・・・・・・・・・・・ ￥2,200

時什錦菇炒三元豚
季節のキノコと三元豚の炒め (お味をお選びください)・・・・ ￥2,530
・ガーリック炒め ・自家製発酵唐辛子の辛み炒め

表示価格には10%の消費税が含まれております。表示価格に対して別途10%のサービス料を頂戴いたします。
お料理はお二人様でお召し上がりいただける位の量でございます。