

倶楽湾

上海蟹コース

蟹 A コース 11,000 円

(税込 12,100 円)

前菜四種盛り合わせ
Four kinds of appetizers

海老の香り揚げ
Fried seasoned Japanese shrimp

上海風フカヒレスープ
Shark's fin soup in Shanghai styles

上海蟹姿蒸し (メス)
Steamed whole Shanghai crab (female)

鶏肉の黒胡椒炒め
Stir-fried chicken with black pepper

広東風蒸し点心二品
Two kinds of steam dumplings

上海蟹味噌入り生姜炒飯
Ginger and Shanghai crab sauce fried rice

パティエ特製デザート
KURAWAN special dessert

蟹 B コース 13,000 円

(税込 14,300 円)

前菜五種盛り合わせ
Five kinds of appetizers

ーライチ香るー大海老の上海蟹ソース
-Aroma of lychee- Large prawn with shanghai crab sauce

焼きフカヒレと蟹肉のスープ
Fried shark-fin with crab meat sauce

名物 北京ダック
Peking duck

上海蟹姿蒸し (メス)
Steamed whole Shanghai crab (female)

本日の中国野菜料理
Stir-fried season vegetable

牛肉とガーリックチップの炒飯
Beef fried rice with garlic chip

パティエ特製デザート
KURAWAN special dessert

蟹 C コース 18,000 円

(税込 19,800 円)

前菜五種盛り合わせ (酔払い蟹 1/4 入り)
Five kinds of appetizers and Chinese wine pickled Shanghai crab (quarter)

ホタテと上海蟹味噌入り卵白の炒め トリュフのせ
Stir-fried scallop with shanghai crab sauce and egg white, on truffle

フカヒレの姿煮込み
Stewed a whole shark fin

名物 北京ダック
Peking duck

上海蟹姿蒸し (メス)
Steamed whole Shanghai crab (female)

上海風 牛肉の醤油煮込み
Stewed beef in shanghai style

塩漬け肉と野菜の炒飯
salted meat and vegetable fried rice

パティエ特製デザート
KURAWAN special dessert

蟹 D コース 28,000 円

(税込 30,800 円)

前菜五種盛り合わせ
Five kinds of appetizers and

上海蟹の紹興酒漬け (酔払い蟹 1 杯)
Chinese wine pickled Shanghai crab (1 Cup)

フカヒレ姿の煎り焼き 上海蟹味噌ソース
Stewed a whole shark fin with Shanghai crab sauce

名物 北京ダック
Peking duck

上海蟹姿蒸し (オス,メス)
Steamed two whole Shanghai crabs (male, female)

本日の中国野菜料理
Stir-fried season vegetable

上海蟹味噌入り小籠包
Shanghai Crab Xiaolongbao

鮑の戻し汁炒飯
Abalone soup fried rice

パティエ特製デザート
KURAWAN special dessert

◇ 上海蟹の紹興酒漬け (酔払い蟹) 1 杯 5,500 円、半身 2,750 円でお付けできます。

◇ 上海蟹メスからオスへの変更は追加料金 1,320 円です。

◇ コースは 2 名様より承ります。 ◇ 別途 10% のサービス料を頂いております。 ◇ アレルギーや苦手食材などございましたらお気軽にスタッフにお申し付けください。