

倶楽湾

上海蟹コース

蟹 A コース 10,000 円

(税込 10,800 円)

前菜四種盛り合わせ
Four kinds of appetizers

大海老の上海蟹味噌炒め
Prawn with Shanghai crab sauce

上海風ふかひれスープ
Shark's fin soup in Shanghai styles

名物 北京ダック
Peking duck

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

肉汁たっぷり焼き餃子
Special fried dumpling

上海蟹肉入り生姜風味の炒飯
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 14,040 円)

前菜五種盛り合わせ
Five kinds of appetizers

海老のすり身とホタテの XO 醬炒め
Steamed shrimp and fried scallop with XO sauce

上海蟹味噌入りふかひれスープ
Shark's fin soup with Shanghai crab 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

上海蟹肉入りレタスの炒飯
Shanghai crab sauce and lettuce fried rice

パティエ特製デザート
KURAWAN special dessert

蟹 C コース 18,000 円

(税込 19,440 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)

ハタとアワビの上海蟹味噌炒め
Steamed fish and steamed abalone with Shanghai crab sauce

フカヒレの姿煮込み
Stewed a whole Shark's fin

名物 北京ダック
Peking duck

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

牛ショートリブの特製ソース
Beef short ribs with Special sauce

ココナッツ風味の海鮮炒飯
Special sea food and coconut flavor fried rice

パティエ特製デザート
KURAWAN special dessert

蟹 D コース 24,000 円

(税込 25,920 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)

大フカヒレの煎り焼き、上海蟹味噌あんかけ
Toasted whole shark's 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
Steamed Shanghai crab dumpling

和牛とレタスの炒飯
Wagyu beef and lettuce 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 5,400 円、半身 2,700 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 1,296 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。