

倶楽湾

上海蟹コース

蟹 A コース 11,000 円

(税込 12100 円)

前菜四種盛り合わせ
Four kinds of appetizers

ホタテと海老の珊瑚揚げ、上海蟹味噌ソース
Fried scallop and shrimp with shanghai crab sauce

つぶ貝のスマーク老鶏スープ
Whelk shell and smoked mature chicken soup

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

黒酢の酢豚
Black vinegar sweet and sour pork

蟹肉とレタスの炒飯
Crab meat and lettuce fried rice

パティシエ特製デザート
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

焼き牡蠣の上海蟹味噌ソース
Stir-fried oyster with shanghai crab sauce

フカヒレの壺煮込み
Stewed shark fin in pot

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

松の実と中国醤油の炒飯
Chinese soy seuce based fried rice with pine nuts

パティシエ特製デザート
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)

煎り焼きホタテのオマール海老味噌ソース
Stir-fried scallop with lobster sauce

上海蟹とフカヒレ、鮑の葉膳極上スープ
Shanghai crab and shark-fin

名物 北京ダック
Peking duck

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

スペアリブの特製ソース
Spareribs with special sauce

杭州式スープそば
Hangzhon style soup noodle

パティシエ特製デザート
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)

和牛の XO 醬炒め
Stir-fried wagyu in XO sauce

上海蟹とエリンギの土鍋炊き込みご飯
Shanghai crab and king trumpet mushroom
rice cooked in clay pot

パティシエ特製デザート
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。