

# 倶楽湾

## 上海蟹コース

### 『蟹 A コース』

13,000 円 (税込 14,300 円)

前菜六種盛り合わせ

大海老の上海蟹味噌ソース炒め

フカヒレと干し貝柱のスープ

上海蟹姿蒸し(メス)

スペアリブのピリ辛トマトソース

牛肉とパクチーの炒飯

パティシエ特製デザート

### 『蟹 B コース』

16,000 円 (税込 17,600 円)

前菜六種盛り合わせ

本日の海鮮料理

上海蟹味噌入りフカヒレの壺煮込み

名物 北京ダック

上海蟹姿蒸し(メス)

本日の中国野菜料理

上海蟹肉とレタスの炒飯

パティシエ特製デザート

### 『蟹 C コース』

26,000 円 (税込 28,600 円)

前菜六種盛り合わせ  
(酔っ払い蟹 1/4 入り)

海老真薯のナマコ巻き  
上海蟹味噌ソース

フカヒレの姿煮込み

名物 北京ダック

上海蟹姿蒸し(メス)

本日の中国野菜料理

フカヒレ入り水餃子 家鴨スープ仕立て

魚介だしの炊き込みご飯

パティシエ特製デザート

### 『蟹 D コース』

35,000 円 (税込 38,500 円)

前菜六種盛り合わせ

上海蟹の紹興酒漬け

フカヒレ姿の煎り焼き、上湯ソースがけ

名物 北京ダック

上海蟹姿蒸し(オス・メス)

フォアグラの和牛巻き バジルソース

フカヒレ入り水餃子 上湯スープ仕立て

上海蟹味噌の和えそば

パティシエ特製デザート

◇ 上海蟹の紹興酒漬け(酔っ払い蟹) 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。