

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

上海蟹味噌と白身魚のレタス包み

蟹肉とフカヒレのスープ

上海蟹姿蒸し(メス)

霧島産豚肉の黒酢酢豚

秋鮭ときのこの炒飯

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

焼きフカヒレの上湯ソースがけ

名物 北京ダック

上海蟹姿蒸し(メス)

本日の中国野菜料理

水餃子二品

上海蟹味噌のあんかけ炒飯

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)

鮑の姿蒸し

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

上海蟹味噌入り小籠包

上海蟹味噌の和えそば

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

フカヒレの姿煮込み
上海蟹味噌ソースがけ

名物 北京ダック

上海蟹姿蒸し(オス・メス)

和牛の黒胡椒ソース

フカヒレの蒸し餃子

松茸のスープ炒飯

(11月中旬よりすっぽんスープ炒飯に変更予定)

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。