

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

上海蟹味噌と海老の炒め

海鮮サンラータン

名物 北京ダック

上海蟹の姿蒸し(メス)

本日の中国野菜料理

叉焼ときのこの炒飯

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

甘鯛の松笠揚げと蟹肉の
煎り焼きトリュフソース

上海蟹みそ入りフカヒレのスープ

名物 北京ダック

上海蟹の姿蒸し(メス)

本日の中国野菜料理

広東蒸し点心二品

鮑の炒飯

パティシエ特製デザート

『蟹 C コース』

28,000 円 (税込 30,800 円)

前菜六品の盛り合わせ
(酔っ払い蟹 1/4 入り)

オマール海老と上海蟹みその炒め

フカヒレの姿煮込み 上湯ソース

名物 北京ダック

上海蟹の姿蒸し(メス)

本日の中国野菜料理

焼きワンタンの鴨スープ添え

上海腸詰と青菜の炒飯

パティシエ特製デザート

『蟹 D コース』

35,000 円 (税込 38,500 円)

前菜六品の盛り合わせ

上海蟹の紹興酒漬け(一杯)

フカヒレの姿の煎り焼き
上湯ソースがけ

名物 北京ダック

上海蟹の姿蒸し(オス・メス)

上海蟹入りワンタン

上海蟹あんかけ炒飯

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。