

上海蟹コース

13000 円

23000 円

前菜の盛り合わせ

前菜の盛り合わせ

上海蟹の紹興酒漬け カクテル風

上海蟹の紹興酒漬け カクテル風

海老料理 頭と皮を添えて

鮑 春巻き

北京ダック

北京ダック

上海蟹の蒸し物 オススメ半分ずつ

上海蟹の蒸し物 オスとメス

ユーグレナ花巻 中華風ハンバーガー

焼きふかひれの姿 上海蟹風

上海蟹と豆腐の煮込み

きのこの XO 醬炒め

お任せ点心

黒酢豚とフォアグラの黒酢ソース

上海蟹のスープそば

上海蟹のスープそば

デザート

デザート

上海蟹白トリュフ スペシャルコース

30000 円

50000 円

前菜の盛り合わせ

鮑とキャビアの XO 醬添え

上海蟹の紹興酒漬け カクテル風

上海蟹の紹興酒漬け カクテル風

北京ダック

鮑 春巻き

上海蟹の蒸し物 オスとメス

北京ダックの雲丹巻き

白トリュフ 焼きふかひれの姿 上海蟹風

上海蟹の蒸し物 オスとメス

キャビアとカラスミと蟹春雨

白トリュフ 焼きふかひれの姿 上海蟹風

牛肉とキノコの炒め トリュフソース

特選ヒレ肉の柔らか仕立て 白トリュフがけ

お任せ点心

なまこの醤油煮込み

上海蟹とふわとろ卵かけ 白トリュフ炒飯

上海蟹とふわとろ卵かけ 白トリュフ炒飯

デザート

デザート

コースメニュー

3800 円

前菜の盛り合わせ
海老料理 頭と皮を添えて
お任せ料理
豚肉と海鮮の二点
野菜炒め
お任せ点心
五目おこげ
デザート

5800 円

前菜の盛り合わせ
海老料理 頭と皮を添えて
北京ダック
お任せ料理
豚肉と海鮮の二点
野菜炒め
お任せ点心
ふかひれスープ
デザート

7800 円

前菜の盛り合わせ
海老料理 頭と皮を添えて
北京ダック
ふかひれのスペシャル
お任せ料理
鮑と海鮮
お肉とお野菜
お任せ点心
季節のスープ
デザート

10000 円

前菜の盛り合わせ
海老料理 頭と皮を添えて
北京ダック
甘鯛と帆立
ふかひれの姿煮込み
鮑と海鮮
和牛の炒め
お任せ点心
すっぽんと鶏の薬膳スープ
デザート

15000 円

前菜の盛り合わせ
海老料理 頭と皮を添えて
北京ダック
甘鯛と帆立
煎り焼き ふかひれの姿
鮑と海鮮
特選和牛とフォアグラのソテー
お任せ料理
お任せ点心
黄蘗と帆立のおそば
デザート

20000 円

前菜の盛り合わせ
甘鯛と帆立
北京ダック
煎り焼き ふかひれの姿
キャビアとカラスミと蟹春雨
特選和牛の炒め
乾燥鮑の姿煮込み
お野菜のお料理
すっぽんと鶏の薬膳スープ
雲丹炒飯
デザート

二名様よりご注文頂けます。アレルギーや苦手な食材がある場合は事前にお申し付けくださいませ。
表示料金に消費税、サービス料 10%を加算させていただきます。
コースの内容が変わる事がございます。どうぞ御了承くださいませ。