

## 上海蟹コース / Shanghai crab course menu

### 上海蟹コース【A】

¥11,000 (税込 ¥11,880)

#### 前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合せ  
*Assorted appetizer (four kinds)*

#### 美极炸中蝦

才巻海老の特製醤油香り揚げ  
*Deep-fried prawn with soy sauce*

#### 腐衣干貝小羅白羹

生湯葉と干し貝柱入り燕のすり流しスープ  
*Soup with raw yuba and dried scallop*

#### 清蒸大閘蟹 (雌)

上海蟹の姿蒸し (小メス)  
*Steamed shanghai crab*

#### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

#### XO醬炒時菜

季節野菜の自家製XO醬炒め  
*Stir-fried autologous vegetables homemade XO sauce*

#### 蟹粉小龍包

上海蟹ミソ入りショーロンポー  
*Steamed soup bun with pork and shanghai crab paste*

#### 姜苗玉米粒炒飯

トウモロコシとミョウガのチャーハン  
*Fried rice with corn and burdock*

#### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

### 上海蟹コース【B】

¥15,000 (税込 ¥16,200)

#### 前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合せ  
*Assorted appetizer (five kinds)*

#### 宮保炸帶子

ホタテ貝柱の揚げ物、甘辛ソースかけ  
*Deep-fried scallop with hot and sweet sauce*

#### 紅焼蟹粉魚翅粉皮湯

上海蟹ミソと板春雨入りふかひれスープ  
*Shanghai crab miso and shark's fin boiled soy sauce soup*

#### 清蒸大閘蟹 (雌)

上海蟹の姿蒸し (中メス)  
*Steamed shanghai crab*

#### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

#### 麻辣醬羅白牛腩

牛すね肉と大根のスープ煮 麻辣醬添え  
*Soup boiled shank meat and radish with hot source*

#### 蝦米炒刀豆

インゲンと干しエビの香ばしい炒め  
*Steamed soup bun with pork and shanghai crab paste*

#### 雪菜蟹腿炒飯

上海蟹肉と高菜のチャーハン  
*Fried rice with shanghai crab meat and pickled mustard leaf*

#### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

### 上海蟹コース【C】

¥18,500 (税込 ¥19,980)

#### 醉蟹精品前菜

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜盛り合わせ  
*Special assorted appetizer*

#### 蟹粉炒蝦球

大ぶり海老と上海蟹ミソの炒め  
*Stir-fried prawns with shanghai crab paste*

#### 菜膳燉魚翅

季節のキノコやふかひれ入り菜膳蒸しスープ  
*Steamed soup with shells and shark's fin drops of mushroom*

#### 清蒸大閘蟹 (雌)

上海蟹の姿蒸し (大メス)  
*Steamed shanghai crab*

#### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

#### XO炒時菜鮮鮑

蝦夷アワビと季節野菜の自家製XO醬炒め  
*Stir-fried Xo sauce with abalone and seasonal vegetables*

#### 蟹粉扒干貝小羅白

干し貝柱詰め燕の上海蟹ミソあんかけ  
*Shanghai crab paste sauce on dried scallop-stuffed turnip*

#### 大良式炒飯

松の実のせ牛挽き肉入り醤油チャーハン  
*Fried rice with chinese soy sauce*

#### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

### 上海蟹コース【D】

¥23,500 (税込 ¥25,380)

#### 醉蟹精品前菜

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜盛り合わせ  
*Special assorted appetizer*

#### 泡椒酸辣波紋龍蝦

オマール海老の酸っぱ辛いスープ土鍋仕立て  
*Braised spiny lobster and radish with hot and sour soup*

#### 蟹粉元盅翅

壺入り、ふかひれと上海蟹ミソの醤油煮込み  
*Braised shark's fin and shanghai crab paste with soy sauce*

#### 清蒸大閘蟹 (雌 or 雄)

上海蟹の姿蒸し (メス or オス)  
*Steamed shanghai crab*

#### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

#### 黑醋霧島排骨

霧島産黒豚を使った黒酢サブタ  
*Special sweet and sour pork with black vineger*

#### 紅焼三種磨菇

松茸と山伏茸とマコモダケの醤油煮込み  
*Steamed soup bun with pork and shanghai crab paste*

#### 蟹粉扒伴麵

特製油そばの上海蟹ミソあんかけ  
*Soupless tan tan noodles with Shanghai crab paste*

#### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。

Our courses are made to enjoy for two or more guests

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。

This menu is subject to change without

※表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

A 10% service charge and tax will be added to the pricechange without notice

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。  
Should you have any food allergies or special requests please ask our staff

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。

Our courses are made to enjoy for two or more guests

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。

This menu is subject to change without

※表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

A 10% service charge and tax will be added to the pricechange without notice

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。  
Should you have any food allergies or special requests please ask our staff

## 上海蟹コース【E】

¥29,000 (税込 ¥31,320)

### 醉蟹精品前菜

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜盛り合わせ  
*Special assorted appetizer*

### 湖南麻辣蝦球

大ぶり海老の衣揚げ湖南風麻辣ソース  
*Deep fried prawn shrimp Hunan wind maid rice source*

### 紅焼大排翅

ふかひれの姿煮込み  
*Braised whole shark's fin*

### 清蒸大閘蟹 (雌・雄)

上海蟹の夫婦 (オス・メス) 姿蒸し  
*Steamed shanghai crab's (male & female)*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

### 黒椒南瓜和牛

カボチャと和牛の黒胡椒炒め  
*Pumpkin and Japanese beef with black pepper sauce*

### 豆苗炸緑筍

豆苗の炒め、台湾産緑竹の揚げ物添え  
*Stir-fried pea sprouts with fried bamboo shoots*

### 蟹粉湯麵

上海蟹ミソあんかけつゆそば  
*Fried rice with corn and burdock*

### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

## 上海蟹コース【F】

¥36,000 (税込 ¥38,880)

### 珍味醉蟹

珍味 上海蟹の老酒漬け  
*Marinated shanghai crab with chinese wine*

### 葱姜波紋龍蝦

オマール海老の葱生姜煮込み  
*Deep-fried scallop with hot and sweet sauce*

### 蟹粉砂鍋排翅

ふかひれの姿土鍋煮、上海蟹ミソあんかけ  
*Shanghai crab miso and shark's fin boiled soy sauce soup*

### 清蒸大閘蟹 (雌・雄)

上海蟹の夫婦 (オス・メス) 姿蒸し  
*Steamed shanghai crab's (male & female)*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

### 黒葵牛舌炖

牛タンと黒クワイの特製煮込み  
*Simmered stewed beef tongue and black kwai*

### 広東白菜扒蟹粉

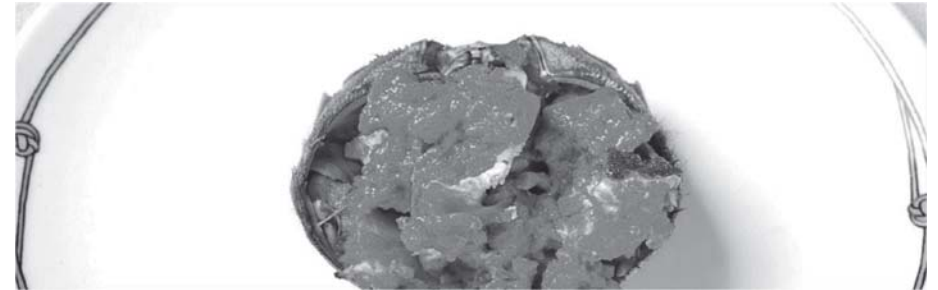
広東白菜の生湯葉蟹ミソあんかけ  
*Guangdong cabbage's raw yuba crab miso sauce*

### 鮑汁鮑粒保飯

アワビのもどし汁を使ったアワビ入り土鍋ご飯  
*Abalone rice with abalone using abalone juice*

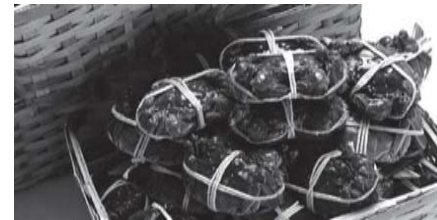
### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*



## 上海蟹。

中国の秋の味覚の代表、上海蟹。学名は中国モズクガニと呼ばれ、普通の蟹にくらべて味に深みがあります。特にその蟹ミソは濃厚な味わいがあり、一度食べるとやみつきになってしまいます。上海蟹の中でも厳選し、自社輸入しました蟹は比較的大きく、ぎっしりと身がつまみついていて、蟹ミソも存分に堪能できます。



### 【オプションメニュー】

#### 珍味醉蟹 上海蟹の紹興酒漬け eijing roasted duck

1匹 ¥5,500  
whole

1/2匹 ¥2,750  
half

※A・B・Cコース内の上海蟹をオスに変更  
+1,500円

## 食べ方。

上海蟹のもっとも一般的な食べ方は、蟹を丸ごと蒸して、しょう油・黒酢・砂糖・ショウガを混ぜたタレで食べるシンプルな方法。なんといってもこれが上海蟹の濃厚な味を一番堪能できる食べ方でしょう。中国飯店の場合良質で大きいサイズの蒸し上海蟹が食べられます。(下記)※  
上海蟹の姿蒸し(メス) 4,500円～  
上海蟹の姿蒸し(オス) 5,000円～  
上記の価格は目安でございます。蟹の価格は仕入時期により変動しております。また店舗により上記より上質な蟹を取り扱っているため、上記以上の値段になる場合がございます。  
中国飯店の上海蟹コースはただ単に上海蟹の料理をふんだんにおだしするだけのコースではありません。濃厚な蟹の味を最大限に味わえるよう、コース内容には細心の注意がはらわれております。

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。

Our courses are made to enjoy for two or more guests

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。

This menu is subject to change without

※表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。

A 10% service charge and tax will be added to the pricechange without notice

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め係の者にお申し付けください。

Should you have any food allergies or special requests please ask our staff