

# 上海蟹おすすめ料理 Shanghai crab special menu

## 《おすすめの逸品》

( 珍味酔蟹 )	上海蟹の紹興酒漬け <i>Marinated Shanghai crab with Chinese wine</i>	¥5,500
( 清蒸大闸蟹 )	上海蟹の姿蒸し <i>Steamed Shanghai crab</i>	メス時価 オス時価

## 《特製 上海蟹ほぐし身のお料理》

( 蟹粉明蝦球 )	上海蟹ミソと大ぶり海老の炒め <i>Stir-fried prawn with Shanghai crab butter</i>	¥5,800
( 砂鍋蟹粉排翅 )	土鍋入りふかひれの姿煮込み、上海蟹ミソあんかけ <i>Braised whole shark's fin with Shanghai crab butter</i>	1人前 ¥13,000
( 蟹粉元壺 )	壺入り、ふかひれと上海蟹ミソの濃厚醤油煮込み <i>Braised shark's fin and Shanghai crab butter in soy sauce</i>	1人前 ¥7,800
( 清炒蟹粉 )	上海蟹ミソと蟹肉の塩味炒め、花巻添え <i>Stir-fried Shanghai crab butter and meat with steamed Chinese bun</i>	1人前 ¥2,800
( 蟹粉鮑魚 )	アワビとアスパラ詰めキノガサ茸の上海蟹ミソあんかけ <i>Braised kinugasa mushroom and Shanghai crab butter stuffed with asparagus</i>	¥6,800
( 蟹粉付衣時菜 )	季節野菜の生湯葉と上海蟹ミソあんかけ <i>Stir-fried vegetable with Shanghai crab butter</i>	¥4,500
( 蟹粉粉皮 )	上海蟹ミソと板春雨の炒め <i>Stir-fried Shanghai crab butter and bean-starch</i>	¥4,000
( 蟹粉炸魚球 )	白身魚の揚げ物、上海蟹ミソあんかけ <i>Deep-fried white fish with Shanghai crab butter</i>	1人前 ¥2,000
( 蟹腿露笋 )	上海蟹肉とアスパラガスのあっさり炒め <i>Stir-fried Shanghai crab meat and asparagus</i>	¥3,000
( 蟹粉薺雲吞 )	上海蟹ミソと中国ナズナ入りワンタン <i>Wonton in Shanghai crab meat</i>	3個 ¥1,200
〈点 心〉		
( 蟹粉小籠包 )	上海蟹ミソ入りショーロンポー <i>Steamed aoup bun with Shanghai crab butter</i>	3個 ¥1,500
( 蟹粉豆腐卷 )	上海蟹ミソと豆腐入り三角春巻き <i>Spring roll with Shanghai crab butter and tofu</i>	3個 ¥1,800
〈麵 飯〉		
( 蟹腿雪菜炒飯 )	上海蟹肉と高菜のチャーハン <i>Stir-fried Shanghai crab meat and mustard</i>	¥2,500
( 蟹粉湯麵 )	上海蟹ミソあんかけつゆそば <i>Soup noodle topped with Shanghai crab butter</i>	1人前 ¥1,800
( 蟹粉扒拌麵 )	上海蟹ミソあんかけ葱風味の特製油そば <i>Boiled noodle with leek oil with Shanghai crab butter</i>	¥2,800