

# 上海蟹コース



## 上海蟹コース 【紫苑】

お一人様 **¥15,400** (税込・サ別)

¥14,000

### 前菜五拼盆

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

### 葱姜炒双鮮

海老と紋甲イカ、野菜の葱生姜煮込み  
*Braised prawn and squid with scallion and ginger*

### 酸辣茸魚翅湯

旬のたっぷりキノコとふかひれ入りサンラータン  
*Hot and sour soup with mushroom and shark's fin*

### 清蒸大闸蟹

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

オス蟹変更  
+1,650円

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

### 蟹粉脆皮肉蓮藕

豚挽き肉の蓮根はさみ揚げ、上海蟹ミソソース  
*Deep-fried lotus and ground pork root sandwich with Shanghai crab sauce*

### 糯米腸詰蒸飯

上海式 蓮の葉包み腸詰入り糯米の蒸しご飯  
*Steamed sticky rice in sausage*

### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

## 上海蟹コース 【琥珀】

お一人様 **¥22,000** (税込・サ別)

¥20,000

### 前菜五拼盆

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

### 蟹粉炒蝦球

大ぶり海老の上海蟹ミソ炒め  
*Stir-fried prawn and shanghai crab butter*

### 鮑魚獅子頭小排翅燉湯

ふかひれ入りアワビと岩中豚の特製蒸しスープ  
*Steamed shark's fin soup with abalone and pork*

### 清蒸大闸蟹

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

オス蟹変更  
+1,650円

### 北京烤鴨子

焼きたて ペキンダック  
*Beijing roasted duck*

### 水煮牛腩粉皮鍋

牛バラ肉と板春雨の辛味土鍋仕立て  
*Braised beef and bean-starch with Sichuan chili sauce*

### 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 【翡翠】

お一人様 **¥30,800** (税込・サ別)

¥28,000

### 醉蟹前菜拼盆

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

### 苔条上湯炸鯛片

甘鯛の松笠揚げ 翡翠ソースがけ  
*Deeo fried tilefish with green laver sauce*

### 蟹粉元壺

上海蟹ミソがけ壺入り濃厚ふかひれの醤油煮込み  
*Braised shark's fin and Shanghai crab butter in soy sauce*

### 清蒸大闸蟹

上海蟹の夫婦姿蒸し(オス中・メス中)  
*Steamed Shanghai crab*

### 北京烤鴨子

焼きたて 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

### 宮保鵝肝和牛

フォアグラの和牛巻き甘辛ソース  
*Beef and foie gras roll with sweet and spicy sauce*

### 蟹粉担々麺

上海蟹ミソかけ担々麺  
*Dandan noodles with shanghai crab meat*

### 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 notice

※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 price change 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 【瑠璃】

お一人様 **¥37,400** (税込・サ別)

¥34,000

### 酔蟹精品前菜

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

### 時菜炒蝦夷鮑w/辣椒醬

蝦夷アワビのあっさり炒め 辛みそ添え  
*Stir-fried EZO abalone with spicy miso sauce*

### 砂鍋大排翅

特選ふかひれの土鍋煮込み  
*Braised special whole shark's fin*

### 清蒸大閘蟹

上海蟹の夫婦姿蒸し(オス中・メス中)  
*Steamed Shanghai crab*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

### 黒大蒜富乳炒和牛

和牛と季節野菜の黒にんにくと富乳ソース炒め  
*Stir-fried Japanese beef and seasonal vegetables with black garlic sauce*

### 蟹粉葱油伴麵

上海蟹あんかけ焦がし葱香る特製和えそば  
*Boiled noodles with leek oil with Shanghai crab butter*

### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

## 上海蟹コース 【鳳凰】

お一人様 **¥47,300** (税込・サ別)

¥43,000

### 珍味原只酔蟹

珍味 上海蟹の老酒漬け(一匹)  
*Marinated Shanghai crab with Chinese wine*

### 蟹粉紅焼排翅干煎

ふかひれの煎り焼きと姿ふかひれの蟹ミソ醤油煮込み  
*Braised whole shark's fin with pan-fried shark's fin and shanghai crab butter*

### 黄油蒜香波紋龍蝦

活けオマール海老のガーリック焼き スパイシーポテトかけ  
*Grilled lobster with garlic, served with spicy potato*

### 清蒸大閘蟹

上海蟹の夫婦姿蒸し(オス大・メス大)  
*Steamed Shanghai crab*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック  
*Beijing roasted duck*

### 蠔油干鮑香菇

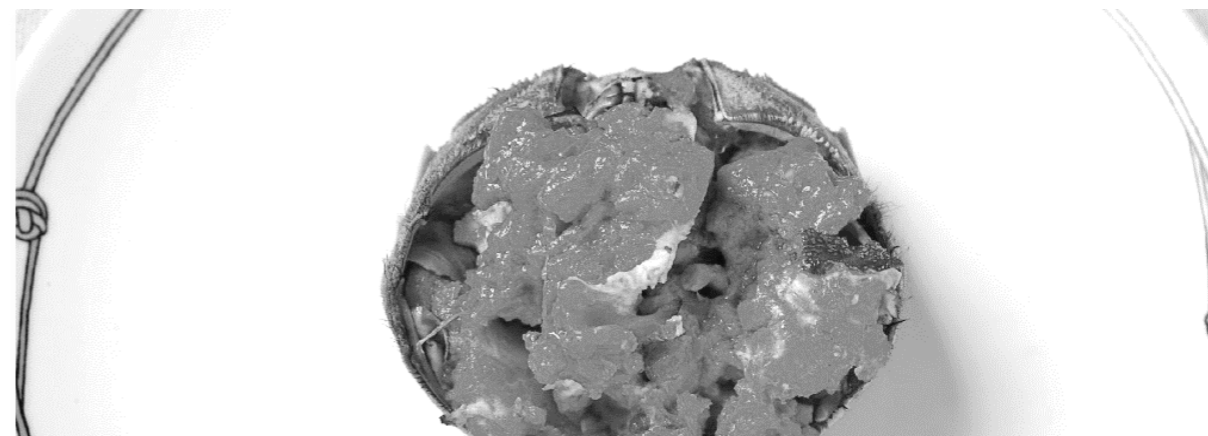
干しアワビ、茸とオイスターソース煮込み 赤かぶ添え  
*Braised dried abalone and mushroom in oyster sauce with red beet*

### 和牛飯甲魚土瓶蒸

和牛の湯引きのせ蒸しご飯 スッポンの土瓶蒸しスープ  
*Steamed rice with Japanese beef, Soup stock soft-shelled turtle*

### 即日凍甜品盆

本日のデザート盛り合わせ  
*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っています。蟹ミソも存分に堪能できます。



## 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、醤油・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) 5,500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 notice

※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 price change 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

### 【オプションメニュー】

#### 珍味酔蟹 上海蟹の紹興酒漬け

Marinated shanghai crab with chinese wine

1匹 ¥6,050  
whole

1/2匹 ¥3,025  
half

※コース内の上海蟹をオスに変更  
+1,650円