

上海蟹コース / Shanghai Crab Course menu

上海蟹コース 【A】

お一人様 ¥14,000 (税金・サービス料別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合せ

魚子小羅白茸扒鮮魚

白身魚と舞茸のとびっこ入り蕪のすり流しあんかけ

牛尾魚翅燉湯

ふかひれと牛テールの葉膳蒸しスープ

清蒸大閘蟹

上海蟹の姿蒸し (中メス)

オス蟹変更
+1500円

北京烤鴨子

焼きたて ペキンダック

XO醬炒岩中豚

岩中豚と根菜の自家製XO醬炒め

蟹粉小龍包

上海蟹みそ入りショーロンポー

菜甫蝦仁粒炒飯

中国漬け大根と海老のチャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

上海蟹コース 【B】

お一人様 ¥20,000 (税金・サービス料別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合せ

蟹粉炒蝦球

大ぶり海老と上海蟹ミソの炒め

娃娃菜元壺

壺入り、ふかひれとミニ白菜の濃厚醤油煮込み

清蒸大閘蟹

上海蟹の姿蒸し (大メス)

オス蟹変更
+1500円

北京烤鴨子

焼きたて ペキンダック

黒醋扣大排骨

スペアリブの柔らか黒酢煮込み

姜末炒蔬菜

季節野菜 (四角豆・百合根・蓮根) の生姜風味炒め

蟹粉葱油刀削伴麵

特製油そばの上海蟹ミソあんかけ

即日凍甜品

本日のデザート

上海蟹コース【C】

お一人様 ¥28,000(税金・サービス料別)

醉蟹精品前菜

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ

風沙百花山薬豆腐

海老すり身と山芋豆腐の揚げ物、特製スパイスかけ

紅焼大排翅

ふかひれの姿煮込み

清蒸大閘蟹

上海蟹の夫婦(オス・メス)姿蒸し

北京烤鴨子

焼きたて ペキンダック

果味大葱牛躰

牛すね肉のフルーツソース煮込み、豆苗添え

蟹粉羅白酥

上海蟹ミソ入り大根パイ

蟹粉湯麵

上海蟹ミソあんかけつゆそば

即日凍甜品

本日のデザート

上海蟹コース【D】

お一人様 ¥38,000(税金・サービス料別)

珍味原只醉蟹

珍味 上海蟹の老酒漬け(一匹)

即日鮮海鮮

本日の特選海鮮料理

蟹粉砂鍋大排翅

上海蟹ミソかけふかひれの土鍋姿煮込み

清蒸大閘蟹

上海蟹の夫婦(オス・メス)姿蒸し

北京烤鴨子

焼きたて ペキンダック

干焼鵝肝和牛卷

フォアグラと和牛の甘辛山椒ソース、無花果添え

蟹粉姜末蛋白炒飯

上海蟹ミソあんかけ、生姜風味の卵白チャーハン

特選甜品盆

特製デザート of 盛り合わせ

※これらのコースはお二人様よりご注文頂けます。 These courses are for a

※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

※表示価格に別途税金とサービス料(10%)を申し受けておりますので、御了承下さい。 A 10% service charge and tax will be added