

上海蟹コースメニュー / Shanghai crab course menu

上海蟹コース【紫苑】^{しおん}

お一人様 ¥14,000 (税・サ別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer (five kinds)

香辣炒蝦球

大ぶり海老の揚げ物、スパイシーソルトと香菜の香り

Deep-fried coating scallops with spicy salt and coriander flavor

胎貝魚翅燉湯

ふかひれとムール貝入り薬膳蒸しスープ

Steamed medicinal soup with shark's fin and mussels

清蒸大闸蟹

上海蟹の姿蒸し(中メス)

Steamed Shanghai crab

オス蟹変更
+1500円

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

紅焼煨排骨韭菜砂鍋豆苗

岩中豚スペアリブとポワロー葱の醤油土鍋煮込み

Braised pork and leek with soy sauce

蟹粉雲吞麵

上海蟹ミソ入りワンタン麵

Soup wonton noodle with Shanghai crab butter

即日甜品

本日のデザート

Today's dessert

上海蟹コース【琥珀】^{こはく}

お一人様 ¥20,000 (税・サ別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ

Assorted appetizer (five kinds)

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 butter

甲魚娃娃菜元壺

壺入り、スポン出汁のふかひれと白菜の濃厚煮込み

Braised shark's fin and Chinese cabbage with soft-shelled turtle broth

清蒸大闸蟹

上海蟹の姿蒸し(大メス)

Steamed Shanghai crab

オス蟹変更
+1500円

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

泡辣醬白灼和牛片芥蘭菜

塩漬け唐辛子のせ和牛の湯引き

Boiled Japanese beef with salted peppers

蟹粉雪菜生姜炒飯

上海蟹肉と高菜の生姜香るチャーハン

Fried rice with Shanghai crab meat with ginger

即日甜品

本日のデザート

Today's dessert

上海蟹コース【^{ひすい}翡翠】

お一人様 ¥28,000 (税・サ別)

醉蟹前菜拼盆

上海蟹の老酒漬け入り前菜盛り合わせ

Special assorted appetizer

宮保炒帯子

活きホタテと野菜の甘辛特製ソース

Stir-fried scallops and vegetables with sweet and spicy sauce

紅焼大排翅

ふかひれの姿煮込み

Braised special whole shark's fin

清蒸大閘蟹

上海蟹の夫婦(オス中・メス中)姿蒸し

Steamed Shanghai crab

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

黒醋熟成岩中豚

熟成岩中豚のステーキ 特製黒酢ソース

Pork steak with black vinegar sauce

蟹粉豆腐扒炒飯

上海蟹豆腐あんかけ黄金チャーハン

Fried rice and Shanghai crab butter with starchy sauce

即日甜品

本日のデザート

Today's dessert

上海蟹コース【^{るり}瑠璃】

お一人様 ¥38,000 (税・サ別)

珍味原只醉蟹

珍味 上海蟹の老酒漬け(1匹)

Marinated Shanghai crab with Chinese wine

翡翠炒鮑片

活きアワビの青海苔ソース炒め

Stir-fried abalons with seaweed sauce

蟹粉砂鍋大排翅

上海蟹ミソあんかけふかひれの特製土鍋煮込み

Braised whole shark's fin with Shanghai crab butter

清蒸大閘蟹

上海蟹の夫婦(オス中・メス中)姿蒸し

Steamed Shanghai crab

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

黒椒炒松菌和牛

和牛フィレ肉と松茸の黒胡椒炒め

Stir-fried Japanese beef and Matsutake mushrooms with black pepper

蟹粉葱油伴麵広東白菜

特製葱油そばの上海蟹ミソあんかけ

Boiled noodle with leek oil with Shanghai crab butter

即日甜品

本日のデザート

Today's dessert

上海蟹コース【鳳凰】
お一人様 ¥45,000(税・サ別)

珍味原只酔蟹(半身)

珍味 上海蟹の老酒漬け(半身)

Marinated Shanghai crab with Chinese wine

泡椒酸辣煮波紋龍蝦

オマール海老のすっぱい唐辛子スープ仕立て

Braised lobster in sour soup with red hot chili pepper

特選二種排翅青葱

特選ふかひれの二種食べ比べ(煮込み、煎り焼き)

Two kinds of whole shark's fin

清蒸大閘蟹

上海蟹の夫婦(オス中・メス中)姿蒸し

Steamed Shanghai crab

北京鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

特式焼物

岩中豚骨付きロース肉の特製窯焼きチャーシュー

Bone-in Roast pork loin

鮑汁干鮑片海鮮

干シアワビと海鮮の蒸し物 干シアワビの戻しソース

Steamed dried abalons and seafood with dried abalons broth sauce

蟹粉泡飯

上海蟹ミソ入りスープリゾット 茶碗蒸し仕立て

Soup risotto with Shanghai crab butter top of non-sweet egg custard

特選凍甜品盆

特製デザートプレート

Today's dessert

【上海蟹オプションメニュー】

上海蟹の紹興酒漬け(1匹) ¥5,500

酔上海蟹/Marinated Shanghai crab with Chinese wine

上海蟹ミソ入りショーロンポー 3個 ¥1,500

蟹粉小龍包/Steamed soup bun with Shanghai crab butter

上海蟹ミソと豆腐の春巻き 3個 ¥1,500

蟹粉春巻/Spring roll with Shanghai crab butter and tofu

上海蟹ミソかけつゆそば 1人前 ¥1,800

蟹粉湯麺/Soup noodle topped with Shanghai crab butter

※これらのコースはお二人様よりご注文頂けます。
※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。

※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。

※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。

※Our courses are made to enjoy for two or more guests

※This menu is subject to change without notice
※A 10% service charge and tax will be added to the price change without notice

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