

上海蟹コース

Shanghai Crab Course

楊琴 YANGQIN

古筝 GUZHENG

前菜盆 前菜盛り合わせ
Appetizer

麻辣醬海鮮 海鮮と季節野菜の麻辣醬炒め
Seafoods with spicy shrimp sauce

人參烏骨鷄湯 烏骨鷄入り薬膳蒸しスープ
Silky chicken & Asian ginseng Soup

北京脆鴨皮 北京ダック
Peking Duck

清蒸大闸蟹 上海蟹の姿蒸し(メス)
Steamed Shanghai crab

+¥1,700にて蟹をオスに変更できます。
+1,700 yen for a male crab

黒醋排骨 黒酢スブタ
Sweet & Sour Pork

崧子大良炒飯 松の実のせ たまり醤油の黒チャーハン
Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

甜品 デザート
Dessert

¥13,900

前菜盆 前菜盛り合わせ
Appetizer

醉蟹 上海蟹の紹興酒漬け(半身)
Shanghai crab marinade with Shaoxing rice wine (half)

紅焼白菜元壺 壺入り白菜とふかひれの醤油煮込み
Braised shark's fin and Chinese cabbage with soy sauce in a pot

紅焼ふかひれの醤油煮込み 上海蟹あんかけ +¥2,800
フカヒレの姿煮 上海蟹あんかけ +¥4,800

北京脆鴨皮 北京ダック
Peking Duck

清蒸大闸蟹 上海蟹の姿蒸し(メス)
Steamed Shanghai crab

+¥1,700にて蟹をオスに変更できます。
+1,700 yen for a male crab

野猪東坡肉 鳥取県産いのししの角煮 季節の野菜添え
Braised Wild boar with soy sauce Chinese style

千蕃茄炒飯 自家製サルツィヤとセミドライトマト、黒オリーブ炒飯
Fried Rice with Salsiccia & Semi-dried Tomatoes, Black Olive

甜品 デザート
Dessert

¥18,900

琵琶 PIPA

前菜盆 前菜盛り合わせ
Appetizer

醉蟹 上海蟹の紹興酒漬け
Shanghai crab marinade with Shaoxing rice wine

紅焼排翅 フカヒレの姿煮
Braised whole shark fin in special sauce

フカヒレの姿煮 上海蟹あんかけ +¥2,800

北京脆鴨皮 北京ダック
Peking Duck

清蒸大闸蟹 上海蟹の姿蒸し(オス、メス)
Steamed Shanghai crab

白灼和牛肉 和牛の湯引き 特製醤油ソース
Parboiled Wagyu with original soy sauce

上海蟹汁蟹粉湯麺 上海蟹のあんかけスープそば
Shanghai crab soup noodle of the Shanghai crab soup stock

甜品 デザート
Dessert

¥29,800



※表示価格はすべて税込みでございます。※All prices include 10% tax

※各コースは2名様よりご注文いただけます。※Our courses require a minimum of two persons ordering the same menu.

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する場合がございます。※Menus are subject to 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。※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements. CHINA BARU SHIGYOKURAN

中国飯店

紫玉蘭