

上海蟹コース

楊 琴

Shanghai Crab Course

YANGQIN

¥16,000

前菜盛り合わせ
モンサンミッシェル産ムール貝と
白いんげん豆、板春雨の煮込み
北京ダック
雲南省産 素材の恵み、
五種きのこの極上蒸しスープ
上海蟹の姿蒸し(メス)
+¥2,000にて蟹をオスに変更できます。
黒酢スプタ
栗と自家製サルシッチャのチャーハン
デザート

前菜盆 Appetizer
貽貝白扁豆春雨
Steamed Mont Saint Michel blue mussel with bean-starch vermicelli
北京脆鴨皮 Peking Duck
云南五彩菌菇湯
Steamed special soup with Yunnan Mushrooms
清蒸大闸蟹 Steamed Shanghai crab(female)
+2,000 yen for a male crab
黒醋排骨 Sweet & Sour Pork
栗子意式香肠炒饭
Homemade salsiccia and semi-dried tomatoes,chestnut Fried Rice
甜品 Dessert

古 箏

GUZHENG

¥24,800

前菜盛り合わせ
大海老の上海蟹あんかけ
壺入り白菜とフカヒレの醤油煮込み
壺入りフカヒレの醤油煮込み 上海蟹あんかけ +¥3,800
フカヒレの姿煮 上海蟹あんかけ +¥8,800
北京ダック
上海蟹の姿蒸し(メス)
+¥2,000にて蟹をオスに変更できます。
オーストラリア産 ラム肉の炒め
クミン香る葱と一緒に
イタリア産たっぷりトリュフと
牛肉のチャーハン
デザート

前菜盆 Appetizer
上海蟹粉蝦球 Stir-fried prawns with Shanghai crab meat sauce
紅焼白菜元壺
Braised shark's fin and Chinese cabbage with soy sauce in a pot
北京脆鴨皮 Peking Duck
清蒸大闸蟹 Steamed Shanghai crab(female)
+2,000 yen for a male crab
孜然羊肉炒時蔬 Stir-fried lamb with cumin flavor
牛肉松露炒飯 Fried rice and beef with italian truffle
甜品 Dessert



琵琶

PIPA

¥37,800

前菜盛り合わせ
上海蟹の紹興酒漬け
フカヒレの姿煮(半身)
フカヒレの姿煮(半身) 上海蟹あんかけ +¥3,800
北京ダック
上海蟹の姿蒸し(オス、メス)
和牛フィレ肉と季節野菜 黒蜜と黒酢ソース
上海蟹のスープ麺
デザート

前菜盆 Appetizer
醉蟹 Shanghai crab marinade with Shaoxing rice wine
紅焼排翅 Braised Shark's fin (Half Size)
フカヒレの姿煮 +¥3,500
フカヒレの姿煮 上海蟹あんかけ +¥6,000
北京脆鴨皮 Peking Duck
清蒸大闸蟹 Steamed Shanghai crab(male & female)
黒酢炒牛腩肉 Stir-fried Wagyu fillet with Black nectar,Black vinegar sauce
上海蟹汁蟹粉湯麺
Shanghai crab soup noodle of the Shanghai crab soup stock
甜品 Dessert



※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、予告なく変更する可能性があります。※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.

中国飯店

紫玉蘭

CHINA RARI SHIGYOKURAN