

2024年12月16日(月)～2025年1月13日(月)

# Shanghai Crab Course

中国飯店 春秋

## 上海蟹コース (A)

お一人様 ¥17,600 (税込・サ別)  
¥20,240 (税込)

春秋双前菜  
春秋式前菜の二種

核桃沙律蝦球  
大ぶりエビの胡桃マヨネーズソース和え

北京烤鴨子  
春秋style 北京ダック

紅焼蟹粉魚翅湯  
上海蟹ミソ入りふかひれの醤油煮込みスープ

清蒸大閘蟹  
上海蟹の姿蒸し(メス)

芋頭粉皮焼鶏鍋  
名古屋コーチンと里芋の四川風辛味鍋

腊腸香菇炒飯  
自家製腸詰めと原木しいたけのチャーハン

即日凍甜品  
本日のデザート

## 上海蟹コース (B)

お一人様 ¥23,100 (税込・サ別)  
¥26,565 (税込)

春秋特品盆  
春秋式特別前菜の盛り合わせ

蟹粉芙蓉蝦球  
大ぶりエビと上海蟹みそ入り卵白炒め

北京烤鴨子  
春秋style 北京ダック

砂鍋大排翅  
上海風 フカヒレの姿土鍋煮込み

清蒸大閘蟹  
上海蟹の姿蒸し(メス)

黒醋炸蓮藕餅  
豚ひき肉の蓮根はさみ揚げ、特製黒酢ソース

蟹腿雪菜炒飯  
上海蟹肉と高菜のチャーハン

即日凍甜品  
本日のデザート

## 上海蟹コース (C)

お一人様 ¥30,800 (税込・サ別)  
¥35,420 (税込)

醉蟹特品盆  
上海蟹の紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ

鯉魚醬蒸鮮鮑  
活き蝦夷アワビのシラスアンチョビソース蒸し

北京烤鴨子  
春秋style 北京ダック

上海蟹粉元壺  
壺入り、上海蟹みそとふかひれの濃厚醤油煮込み

清蒸大閘蟹  
上海蟹の夫婦姿蒸し(メス・オス)

黒椒炒紫洋葱松阪肉  
松阪豚と紫玉葱の黒胡椒炒め

蟹粉刀削伴麵  
刀削麵のネギ油和え、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 (D)

お一人様 ¥36,300 (税込・サ別)  
¥41,745 (税込)

醉蟹特品盆  
上海蟹の紹興酒漬け/特別前菜盛り合わせ

風沙黒蒜炸鬼手長蝦  
ソフトシェル信玄エビの黒大蒜スパイス揚げ

北京烤鴨子  
春秋style 北京ダック

砂鍋蟹粉煎排翅  
焼きふかひれ姿の上海蟹みそソース土鍋仕立て

清蒸大閘蟹  
上海蟹の夫婦姿蒸し(メス・オス)

酸辣白灼和牛  
霜降り和牛の湯引き、サンラータン仕立て

黒松露鮑汁海鮮炒飯  
干し鮑のもどし汁を使った中華風リゾット、トリュフかけ

即日凍甜品  
本日のデザート