空輸直送　**上海蟹コース**

2026.10.16～11.30

春光（しゅんこう）
Syunko

前 菜 五 福 盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizer(5 kinds)

厨 師 精 選 鮮
本日の海鮮料理
Today's seafood dish

蟹 肉 粉 皮 羹
上海蟹肉と板春雨のスープ
Shanghai crab meat and vermicelli soup

北 京 脆 鴨 子
名物 北京ダック
Beijing roasted duck

清 蒸 大 閘 蟹
上海蟹の姿蒸し（メス）
Steamed Shanghai crab (1 female)
オスに変更 +¥1,980 / *Change to male* +¥1,980

豆 豉 炒 猪 柳
もち豚のトウチ炒め
Stir-fried Mochi pork with fermented black bean sauce

雪 菜 上 海 蟹 炒 飯
上海蟹と雪菜の炒飯
Shanghai crab meat and mustard leaf

本 日 凍 甜 品
デザート
Dessert

¥19,800

芳月（ほうげつ）
Hougetsu

酔 蟹 前 菜 盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizer(5 kinds)

厨 師 精 選 鮮
本日の海鮮料理
Today's seafood dish

蟹 粉 元 盅 翅
上海蟹肉入り 壺煮込みフカヒレスープ
Braised shark's fin and Shanghai crab meat soup in a pot

北 京 脆 鴨 子
名物 北京ダック
Beijing roasted duck

清 蒸 大 閘 蟹
上海蟹の姿蒸し（メス）
Steamed Shanghai crab (1 female)
オスに変更 +¥1,980 / *Change to male* +¥1,980

黒 椒 和 牛 肉
和牛の黒胡椒炒め
Stir-fried Wagyu with black pepper sauce

白 果 茄 子 炒 飯
銀杏と茄子の炒飯
Fried rice with eggplant and ginkgo nuts

本 日 凍 甜 品
デザート
Dessert

¥29,700

流霞（りゅうか）
Ryuka

特 製 五 福 盆
鮑入り前菜盛り合わせ
Selected appetizer(5 kinds, including abalone)

酔 鮮 大 閘 蟹
上海蟹の紹興酒漬け（半身）
Marinated Shanghai crab in Shaoxing wine (half-size)

干 煎 香 魚 翅
ふかひれの煎り焼き
柑橘薫る上湯ソース
Pan-fried shark's fin with citrus-scented Jinhua ham broth

北 京 脆 鴨 子
名物 北京ダック
Beijing roasted duck

清 蒸 大 閘 蟹
上海蟹の姿蒸し オス・メス（二杯）
Steamed Shanghai crabs (1 male & 1 female)

家 焼 鮮 斑 片
ハタときのこの香菜薫る郷土風煮込み
Braised grouper and assorted mushrooms with home-style soy sauce, garnished with cilantro

松 露 和 牛 炒 飯
老酒漬け卵黄のせ和牛とトリュフの炒飯
Fried rice with Wagyu beef and truffle, topped with marinated egg yolk in Shaoxing Wine

本 日 凍 甜 品
デザート
Dessert

¥44,000

祥雲（しょううん）
Shoun

特 製 六 喜 盆
特選　前菜盛り合わせ
Selected appetizer(6 kinds)

酔 鮮 大 閘 蟹
上海蟹の紹興酒漬け（一杯）
Marinated Shanghai crab in Shaoxing wine (whole crab)

蟹 黄 大 鮑 翅
上海蟹みそかけフカヒレの姿煮
Braised whole shark's fin topped with Shanghai crab sauce

北 京 脆 鴨 子
名物 北京ダック
Beijing roasted duck

清 蒸 大 閘 蟹
上海蟹の姿蒸し　オス・メス（二杯）
Steamed Shanghai crab (1 male & 1 female)

厨 師 推 薦 菜
おすすめの一品
Chef's special meat dish

豆 苗 上 湯 光 麺
香港式 豆苗のせ上湯スープそば
Hong Kong-style soup noodles with pea shoots

本 日 凍 甜 品
デザート
Dessert

¥60,500

※コースはお二人様より承ります。
※ 仕入れ状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。

※表示料金より別途10%のサービス料を頂戴いたします。
※ アレルギーの食材がございましたら、ご相談ください。