2026.09～

倶楽湾

上海蟹コース

『蟹Aコース』

13,000円（税込14,300円）

前菜六種盛り合わせ

大海老のマヨネーズソース

鮑入り薬膳スープ

名物　北京ダック

上海蟹の姿蒸し（メス）

中国野菜の上海蟹味噌かけ

牛肉とごぼうの炒飯

パティシエ特製デザート

『蟹Bコース』

16,000円（税込17,600円）

前菜六種盛り合わせ

大海老の上海蟹味噌ソース

鮑とフカヒレの蒸しスー

名物　北京ダック

上海蟹の姿蒸し（メス）

豚バラ肉と栗の上海風煮込み

本日の中国野菜料理

サーモンと大葉の炒飯

パティシエ特製デザート

『蟹Cコース』

22,000円（税込24,200円）

前菜六品の盛り合わせ

上海蟹の紹興酒漬け（半身）

上海蟹と帆立の甲羅焼き

焼きフカヒレの上湯ソース

名物　北京ダック

上海蟹の姿蒸し（メス）

中国野菜の干し貝柱上湯ソース

トリュフと蟹肉の卵白炒飯

パティシエ特製デザート

『蟹Dコース』

40,000円（税込44,000円）

前菜六品の盛り合わせ

上海蟹の紹興酒漬け（一杯）

フカヒレの姿の煎り焼き
上湯ソースがけ

名物　北京ダック

上海蟹の姿蒸し（オス・メス）

白霊茸の上湯スープ仕立て

上海蟹味噌と豆腐煮込みのあんかけ炒飯

パティシエ特製デザート

◇ 上海蟹の紹興酒漬け（酔払い蟹）1杯5,500円、半身2,750円でお付けできます。
◇ 上海蟹メスからオスへの変更は追加料金　1,320円です。
◇ コースは2名様より承ります。　◇ 別途10％のサービス料を頂いております。　◇ アレルギーや苦手食材などございましたらお気軽にスタッフにお申し付けください。