

上海蟹

醉蟹	上海蟹の紹興酒漬け（一匹） <i>Shanghai crab marinated in Shaoxing wine</i>	¥5,500
大閘蟹	上海蟹の姿蒸し（オス） <i>Steamed Shanghai crab(male)</i>	¥8,800
大閘蟹	上海蟹の姿蒸し（メス） <i>Steamed Shanghai crab(female)</i>	¥7,700
蟹粉砂鍋排翅	上海蟹ミソ入りフカヒレの土鍋姿煮込み <i>Braised shark's fin with Shanghai crab roe in clay pot</i>	¥19,800
蟹粉元壺	上海蟹ミソ入りフカヒレの濃厚壺煮込み <i>Rich braised shark's fin with Shanghai crab roe</i>	¥12,100
蟹粉蝦球	上海蟹ミソと大エビの炒め <i>Stir-fried prawns with Shanghai crab roe</i>	¥4,840
蟹粉扒青菜	青菜炒め 上海蟹ミソあんかけ <i>Stir-fried greens vegetable with Shanghai crab roe</i>	¥4,400
蟹粉豆腐煲	上海蟹ミソと豆腐の煮込み <i>Braised tofu with Shanghai crab roe</i>	¥3,850
野沢菜蟹肉炒飯	上海蟹肉と野沢菜のチャーハン <i>Fried rice with Shanghai crab meat and Nozawana</i>	¥3,080
蟹粉烩炒飯	上海蟹ミソあんかけチャーハン <i>Fried rice topped Shanghai crab roe sauce</i>	¥3,850
蟹粉湯麵	上海蟹ミソあんかけつゆそば <i>Soup noodles with Shanghai crab roe</i>	¥3,850

季節のおすすめ

付衣秋刀魚茄子	サンマと秋茄子の湯葉巻き揚げ <i>Deep fried saury and Autumn eggplant wrap with Yuba</i>	¥2,200
奶油鮮貝菌菇	ホタテと旬キノコのクリームソース <i>Scallops and seasonal mushrooms in cream sauce</i>	¥2,640
菌菇排骨燉湯	スペアリブと蓮の実入りキノコの蒸しスープ <i>Steamed mushroom soup with Pork spare ribs and Lotus seeds</i>	お一人様 ¥1,980
芥末炒和牛里脊	信州和牛フィレ肉の本ワサビ炒め <i>Stir-fried Shinshu wagyu beef fillet with wasabi flavored</i>	¥7,700
上湯扒広東白菜	広東白菜と白靈茸の上湯ソース <i>Superior broth sauce with Cantonese cabbage and Bailing mushrooms</i>	¥2,420
秋鮭露笋蛋白炒飯	秋鮭とアスパラガスの卵白チャーハン <i>Fried rice with Salmon and Asparagus</i>	¥1,980
魷魚飛子炒飯	紋甲イカと飛子のチャーハン <i>Fried rice with squid and flying fish roe</i>	¥1,980