

上海蟹コース / Shanghai crab course menu

上海蟹コース【A】

お一人様 ¥15,000 (税サ別)

麗穂特色盆

前菜の盛り合わせ

Assorted appetizer

時蔬XO醬炒鮮魚

季節野菜と本日の鮮魚の自家製XO醬炒め

Stir-fried Today's fresh fish and seasonal vegetables with XO sauce

紅焼蟹粉翅

上海蟹ミソ入りふかひれの醤油煮込み

Braised shark's fin with Shanghai crab paste

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

清蒸大闸蟹 (雌)

上海蟹の姿蒸し (メス)

Steamed Shanghai crab (female)

時菇炆鮮鮑

活鮑と季節のキノコのオイスターソース煮込み

Braised fresh abalone and seasonal mushrooms with oyster sauce

鮮蟹粉湯河粉

麗穂特製スープ・ライスヌードル上海蟹ミソあんかけ

Rice noodle soup with Shanghai crab paste

精美小甜品

本日のデザート

Today's dessert

上海蟹コース【B】

お一人様 ¥20,000 (税サ別)

麗穂特色盆

前菜の盛り合わせ

Assorted appetizer

鮮蟹粉扒活帶子

活ホタテ貝の上海蟹ミソあんかけ

Boiled fresh scallops with Shanghai crab paste

砂鍋大排翅

上海風 ふかひれの姿土鍋煮込み

Braised whole shark's fin Shanghai style in a earthen pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

清蒸大闸蟹 (雌)

上海蟹の姿蒸し (メス)

Steamed Shanghai crab (female)

沙爹扒和牛

和牛サーロインの炒め 香港風バーベキューソース

Stir-fried Japanese beef with BBQ sauce Hong Kong style

鮮蟹粉拌麵

上海蟹ミソの和えそば

Stir-fried noodles with Shanghai crab paste

精美小甜品

本日のデザート

Today's dessert

上海蟹コース【C】

お一人様 ¥27,000 (税サ別)

酔蟹拼盆

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ

Assorted appetizer including Shanghai crab soaked in Shaoxing wine

松茸炒鮮魚

本日の特選鮮魚と松茸の炒め

Stir-fried Today's special fish with MATSUTAKE mushroom

鮮蟹粉虎翅

広東風、極上ふかひれの上海蟹ミソ煮込み

Braised superior shark's fin with Shanghai crab paste

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

清蒸大閘蟹 (雌・雄)

上海蟹の夫婦蒸し (メス・オス)

Steamed Shanghai crab (female & male)

原隻炆鮑魚

香港風 蒸し鮑のオイスターソース煮込み

Braised steamed abalone with oyster sauce

鮮蟹粉烩伊麵

特製上海蟹ミソ入りイーファー麵

Flat noodle with Shanghai crab paste sauce

精美小甜品

本日のデザート

Today's dessert

上海蟹コース【D】

お一人様 ¥32,000 (税サ別)

酔蟹拼盆

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ

Assorted appetizer including Shanghai crab soaked in Shaoxing wine

砂鍋鮮蟹粉排翅

上海蟹ミソ入りふかひれの姿土鍋煮込み

Braised whole shark's fin with Shanghai crab paste

時菇和牛腩

和牛ヒレ肉と季節のキノコの炒め

Stir-fried Japanese fillet beef with seasonal mushrooms

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

清蒸大閘蟹 (雌・雄)

上海蟹の夫婦蒸し (メス・オス)

Steamed Shanghai crab (female & male)

国産炆乾鮑

特撰干し鮑の香港風オイスターソース煮込み

Braised superior dry abalone with oyster sauce

姜汁炒芥蘭菜

ガイラン菜のあっさり炒め 生姜風味

Stir-fried Chinese vegetable with ginger

鮑汁帶子炆飯

ホタテ貝入り干し鮑戻しソースのリゾット

Fresh scallop risotto with special abalone sauce

精美小甜品

本日のデザート

Today's dessert