# 上海蟹コース

## 旬の味覚(しゅんみかく) 上海蟹コース　【鳳凰(ほうおう)】

**お一人様　¥40,000（税込・サ別）**

**珍味原只酔蟹**
珍味　上海蟹の老酒漬け（一杯）
*Marinated Shanghai crab with Chinese wine*

**北京烤鴨子**
焼き立て　北京ダック
*Beijing roasted duck*

**清蒸大閘蟹**
上海蟹の夫婦姿蒸し(オス・メス)
*Steamed Shanghai crab*

**砂鍋大排翅火会炒飯**
特選姿ふかひれの土鍋入りあんかけチャーハン
*Fried rice with whole shark's fin simmered*

**即日凍甜品**
本日のデザート
*Today's dessert*



※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。
Our courses are made to enjoy for two or more guests
※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。
This menu is subject to change without notice
※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
A 10% service charge will be added to the pricehange witbout notice
※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。
Should you have any food allergies or special requests please ask our staff

## 上海蟹コース　【紫苑(しおん)】

**お一人様　¥18,000（税込・サ別）**

**前菜五拼盆**
前菜五種盛り合わせ
*Assorted appetizer(five kinds)*

**上海蟹肉蛋白烏賊飛子**
イカと上海蟹肉のとびっこ入り卵白炒め
*Stir-fried egg whites with squid, shanghai crab meat and tobiko*

**黒大蒜獅子頭燉湯**
黒ニンニク入り岩中豚肉団子の蒸しスープ
*Steamed soup with pork meatballs and black garlic*

**清蒸大閘蟹**
上海蟹の姿蒸し（メス）
*Steamed Shanghai crab*
オス蟹変更 ＋2,000円

**北京烤鴨子**
焼き立て　北京ダック
*Beijing roasted duck*

**醤爆炸時菜魚片**
白身魚と野菜の衣揚げ 特製醤油炒め
*Deep-fried white fish with special soy sauce*

**生姜九王肉絲炒麺**
生姜香る豚肉と黄ニラのあんかけ焼きそば
*Crispy noodles with pork and yellow chives in ginger sauce*

**即日凍甜品**
本日のデザート
*Today's dessert*

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。
Our courses are made to enjoy for two or more guests
※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。
This menu is subject to change without notice
※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
A 10% service charge will be added to the pricehange witbout notice
※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。
Should you have any food allergies or special requests please ask our staff

## 上海蟹コース　【琥珀(こはく)】

**お一人様　¥28,000（税込・サ別）**

**粉絲入前菜六拼盆**
カラスミかけ春雨入り前菜六種盛り合わせ
*Assorted appetizer(six kinds)*

**蟹粉時菜鮑片蝦球**
鮑と大海老の上海蟹みそソース炒め
*Stir-fried abalone and prawns with shanghai crab roe sauce*

**紅焼元壺**
壺入り ふかひれの濃厚醤油煮込み
*Braised shark's fin with soy sauce in a pot*
ふかひれ姿煮 変更＋5,000円

**清蒸大閘蟹**
上海蟹の姿蒸し（メス）
*Steamed Shanghai crab*
オス蟹変更 ＋2,000円

**北京烤鴨子**
焼き立て　北京ダック
*Beijing roasted duck*

**香辣炸排骨**
スペアリブの衣揚げ 辛味スパイス和え
*Crispy fried spare ribs with spicy seasoning*

**叶花蝦仁飯**
海老と山の幸の蓮の葉包み蒸しご飯
*Steamed rice with shrimp wrapped in lotus leaves*

**即日凍甜品**
本日のデザート
*Today's dessert*

## 上海蟹コース　【翡翠（ひすい）】

**お一人様　¥38,000（税込・サ別）**

### 酔蟹前菜六拼盆
上海蟹の紹興酒漬け入り前菜六種盛り合わせ
*Assorted appetizer(six kinds)*

### 苔条風沙炸河豚
ふぐの衣揚げ　青海苔ガーリックスパイス和え
*Crispy fried pufferfish with Aonori seaweed garlic spices*

### 蟹粉元壺
上海蟹ふかひれ
姿煮変更＋5,500円

壺入り 上海蟹みそのせふかひれの濃厚醤油煮込み
*Braised shark's fin and Shanghai crab butter in soy sauce*

### 清蒸大閘蟹
上海蟹の夫婦姿蒸し(オス・メス)
*Steamed Shanghai crab*

### 北京烤鴨子
焼き立て　北京ダック
*Beijing roasted duck*

### 黒醋炸排骨青菜
上海名物　黒酢のすぶた　青菜添え
*Sweet and sour pork with vegetables*

### 上海蟹肉雪菜生姜炒飯
上海蟹肉と高菜入り生姜風味炒飯
*Fried rice with Shanghai crab meat and pickled mustard leaf*

### 即日凍甜品
本日のデザート
*Today's dessert*

## 上海蟹コース　【瑠璃（るり）】

**お一人様　¥48,000（税込・サ別）**

### 珍味原只酔蟹
珍味　上海蟹の老酒漬け（一杯）
*Marinated Shanghai crab with Chinese wine*

### 椒塩炸時菜河豚
ふぐと季節野菜の衣揚げ スパイス和え
*Crispy fried pufferfish with spices*

### 蟹粉砂鍋大排翅
上海蟹みそあんかけ 姿ふかひれの土鍋煮込み
*Braised special whole shark's fin with Shanghai crab butter*

### 清蒸大閘蟹
上海蟹の夫婦姿蒸し(オス・メス)
*Steamed Shanghai crab*

### 北京烤鴨子
焼き立て　北京ダック
*Beijing roasted duck*

### 泡辣和牛片粉皮湯
和牛と板春雨の塩漬け唐辛子のスープ仕立て
*Wagyu beef and glass noodles in a salted chili pepper broth*

### 蟹粉鮑衣笠火会炒飯
鮑と衣笠茸入り上海蟹みそあんかけ炒飯
*Fried rice with abalone and bamboo fungus in shanghai crab roe sauce*

### 即日凍甜品盆
特製デザート盛り合わせ
*Today's assorted dessert*

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。
Our courses are made to enjoy for two or more guests
※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。
This menu is subject to change without notice
※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
A 10% service charge will be added to the pricehange witbout notice
※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。
Should you have any food allergies or special requests please ask our staff