2026年9月19日（土）～

Shanghai Crab Course

中国飯店　春秋

上海蟹 Aコース

¥18,700税込(¥21,505税サ込)

～ 上海蟹スタンダードコース(蒸し蟹１杯) ～

春 秋 特 品 盤
春秋式前菜四品盛り合わせ

北 京 烤 鴨 子
春秋style　北京ダック

蟹粉芋奶魚翅羹
里芋と上海蟹ミソ入りフカヒレとろみスープ

清蒸大閘蟹（雌）
上海蟹の姿蒸し（メス）
追加料金￥1,650-にて上海蟹の姿蒸しをオスに変更できます。

蠔油炒和牛片
和牛のオイスターソース炒め

清 炒 時 蔬 菜
季節野菜のあっさり炒め

蟹肉蛋白炒飯
上海蟹肉と卵白のチャーハン

即 日 凍 甜 品
本日のデザート

上海蟹 Bコース

¥25,300税込(¥29,095税サ込)

～ 蒸し上海蟹１杯&土鍋入りフカヒレの姿煮込みコース ～

春 秋 特 品 盤
春秋式前菜四品盛り合わせ

蟹粉炸春巻
上海蟹ミソ春巻

北 京 烤 鴨 子
春秋style　北京ダック

砂 鍋 大 排 翅
土鍋入り 上海式フカヒレの姿醤油煮込み

清蒸大閘蟹（雌）
上海蟹の姿蒸し（メス）
追加料金￥1,650-にて上海蟹の姿蒸しをオスに変更できます。

黒醋網脂鵝肝巻
フォアグラの網脂巻き 特製黒酢ソース

蟹腿扒炒麺
上海蟹肉のあんかけ焼きそば

即 日 凍 甜 品
本日のデザート

上海蟹 Cコース

¥31,900税込(¥36,685税サ込)

～ 蒸し上海蟹オス・メス食べ比べコース ～

幸 福 特 品 盤
特選前菜六品盛り合わせ

干鍋炒活鮑
活け蝦夷アワビの四川風ピリ辛炒め

北 京 烤 鴨 子
春秋style　北京ダック

砂鍋紅焼毛鹿散翅
土鍋入り 毛鹿鮫のフカヒレの上海式醤油煮込み

清蒸大閘蟹（雄・雌）
上海蟹の夫婦姿蒸し（オス・メス）

姜葱時菜炒和牛西冷
和牛サーロインと季節野菜の葱生姜炒め

蟹粉葱油拌麺
上海蟹ミソとネギ油の和えそば

即 日 双 甜 品
本日のデザート二品

上海蟹 Dコース

¥38,500税込(¥44,275税サ込)

～ 上海蟹　最上級コース ～

酔蟹(1/4) / 幸福特品盤
上海蟹の紹興酒漬け(1/4) / 特製前菜六品盛り合わせ

千 焼 龍 蝦
イセエビのチリソース煮込み

北 京 烤 鴨 子
春秋style　北京ダック

砂鍋蟹粉排翅
土鍋入り 上海蟹ミソとフカヒレの姿煮込み

清蒸大閘蟹（雄・雌）
上海蟹の夫婦姿蒸し（オス・メス）

XO醤磨菇炒和牛西冷
和牛サーロインとキノコのXO醤炒め

蟹 肉 粥
上海蟹肉のお粥

即 日 双 甜 品
本日のデザート二品