

～ 渡り蟹コース ～

お一人様 for one person ¥20,900-税込(¥24,035-税込)
要予約:お二人様よりご注文いただけます。The minimum order is two.
期間:2026年6月13日(土)～7月20日(月)

- 【餐 前 小 吃】
渡り蟹の紹興酒漬け
- 【前 菜 四 品】
春秋式前菜四品盛り合わせ
- 【青 蟹 粉 元 壺 翅】
壺入り碎けフカヒレと渡り蟹ほぐし身の濃厚醤油煮込み
- 【北 京 烤 鴨】
春秋style特注窯焼き北京ダック
- 【芙 蓉 炒 青 蟹】
ぶつ切り渡り蟹とフワフワ卵の炒め
- 【菠 羅 黑 醋 五 花 肉】
豚バラ肉のサクサク揚げ、黒酢あんかけ
- 【清 炒 夏 野 菜】
夏野菜のあっさり炒め
- 【康 楽 醋 棒 棒 鶏 涼 麵】
棒棒鶏冷麵～康楽酢風味～
- 【吋 令 双 甜 品】
夏の仙草ゼリーとココナッツミルク、自家製アイスのせ敦煌パフェ
ハリネズミ型カスタード揚げ饅頭

料理の内容は食材の入手状況によって変わる場合があります。
The contents of the dish may vary depending on the availability of ingredients

