

# 上海蟹コースメニュー

## - SHANGHAI CRAB Course Menu -

・記載のコースは2名様から御注文を承ります。  
・個室ご利用の際、別途10%のサービス料をご頂戴致しております。  
・当日の仕入れや仕込により内容が変更されることもございますので、御了承下さいませ。  
・アレルギーや苦手な食材がございましたら、お気軽に御相談下さいませ。

A ¥11,880(税込)

### 前菜四品盆

Assorted 4 kinds of appetizer

前菜四種の盛り合わせ

### 鮮酔大閘蟹(半身)

Marinated Shanghai crab with Shaoxing wine  
- half size -

上海蟹の紹興酒漬け(半身)  
一匹に変更 +2300円

### 蟹肉竹筴魚翅

Shark's fin soup with crab meat  
and kinugasa mushroom

蟹肉入りフカヒレスープ

### 清蒸大閘蟹(雌)

Steamed Shanghai crab ( female )

上海蟹の姿蒸し(メス)  
オスに変更 +1300円

### 黒醋炸排骨

Sweet & sour pork with black vinegar

名物 黒酢の酢豚

### 当天炒時菜

Today's Chinese vegetable in season

季節のお野菜の炒め物

### 上海蟹粉炒飯

Fried rice with Shanghai crab meat

上海蟹肉入りチャーハン

### 当天凍甜品

Today's dessert

本日のデザート

B ¥15,120(税込)

### 前菜四品盆

Assorted 4 kinds of appetizer

前菜四種の盛り合わせ

### 鮮酔大閘蟹(一匹)

Marinated Shanghai crab with Shaoxing wine  
- whole -

上海蟹の紹興酒漬け

### 上海蟹粉魚翅湯

Shark's fin soup with Shanghai crab meat

上海蟹肉とフカヒレのスープ

### 清蒸大閘蟹(雄)

Steamed Shanghai crab ( male )

上海蟹の姿蒸し(オス)

### 北京烤鴨子

Bajing duck

名物 北京ダック

### 黒醋炸排骨

Sweet & sour pork with black vinegar

名物 黒酢の酢豚

### 当天炒時菜

Today's Chinese vegetable in season

季節のお野菜の炒め物

### 魚味煨麵

Salty taste soup noodle  
with ground white fish

白身魚入り煮込みソバ

### 当天凍甜品

Today's dessert

本日のデザート

C ¥19,440(税込)

### 精品四喜盆

Selected 4 kinds of appetizer

前菜四種の盛り合わせ

### 鮮酔大閘蟹(半身)

Marinated Shanghai crab with Shaoxing wine  
- half size -

上海蟹の紹興酒漬け(半身)  
一匹に変更 +2300円

### 紅焼元盅翅

Braised shark's fin  
in thick soy sauce soup

フカヒレの濃厚壺煮込み

### 清蒸大閘蟹(雌雄)

Steamed Shanghai crab ( male & female )

上海蟹の姿蒸し(メス・オス)

### 北京烤鴨子

Bajing duck

名物 北京ダック

### 黒醋炸排骨

Sweet & sour pork with black vinegar

名物 黒酢の酢豚

### 豆苗炒交白

Stir-fried bean sprout  
& manchurian wild rice

トウモロコシとマコモダケの炒め

### 上海蟹粉拌麵

Boiled noodle with Shanghai crab meat sauce

上海蟹肉の和えソバ

### 潮夢来甜品

Today's dessert

本日のデザート

D ¥28,080(税込)

### 精品五喜盆

Selected 5 kinds of appetizer

特選 前菜五種の盛り合わせ

### 鮮酔大閘蟹(一匹)

Marinated Shanghai crab with Shaoxing wine  
- whole -

上海蟹の紹興酒漬け

### 紅焼大排翅

Braised whole shark's fin

フカヒレの姿煮込み

### 清蒸大閘蟹(雌雄)

Steamed Shanghai crab ( male & female )

上海蟹の姿蒸し(メス・オス)

### 北京烤鴨子

Bajing duck

名物 北京ダック

### 溶岩煎和牛

Saut d Japanese beef  
with black pepper sauce

広東式 和牛の黒胡椒ソース

### 上海蟹粉扒時菜

Stir-fried Chinese vegetable  
topped with Shanghai crab chop suey

お野菜の上海蟹肉あんかけ

### 上海蟹粉湯麵

Soup noodle with shanghai crab meat sauce

上海蟹肉入りスープソバ

### 潮夢来甜品

Today's dessert

本日のデザート

中国飯店

潮  
西  
東



潮  
西  
東