

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

上海蟹粉拌麵

Boiled noodle with Shanghai crab meat sauce

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

元盅翅

Braised shark's fin
in thick soy sauce soup

白菜と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
夢
来

