

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 ¥13,200(税込)

前菜五品盆

Assorted 5 kinds of appetizer

前菜五種の盛り合わせ

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 +2400円

一品満壇香

Steamed shark's fin soup
with chicken and dried scallop
フカヒレ入り薬膳蒸しスープ

清蒸大閘蟹(雌)

Steamed Shanghai crab (female)

上海蟹の姿蒸し(雌)
オスに変更 +1800円

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 黒酢の酢豚と季節野菜

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 ¥16,500(税込)

前菜五品盆

Assorted 5 kinds of appetizer

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(雄)

Steamed Shanghai crab (male)

上海蟹の姿蒸し(雄)

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 黒酢の酢豚と季節野菜

鶏絲白湯麵

Soup noodle with shredded chicken

鶏肉入り煮込みソバ

当天凍甜品

Today's dessert

本日のデザート

C ¥22,000(税込)

精品五喜盆

Selected 5 kinds of appetizer

前菜五種の盛り合わせ

鮮酔大閘蟹(半身)

Marinated Shanghai crab with Shaoxing wine
- whole -

上海蟹の紹興酒漬け(半身)
一匹に変更 +2400円

紅焼排翅

Braised whole shark's fin
特選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(雄・雌)

北京烤鴨子

Bajing duck

名物 北京ダック

上海蟹粉鮮鮑

Steamed abalone with Shanghai crab meat sauce

蝦夷アワビの蒸し物上海蟹肉ソース

上海蟹粉白湯麵

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

D ¥33,000(税込)

精品七喜盆

Selected 7 kinds of appetizer

アワビの冷製入り 前菜五種の盛り合

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
特選フカヒレの姿煮込み

清蒸大閘蟹(雌雄)

Steamed Shanghai crab (male & female)

蟹味噌たっぷり上海蟹の姿蒸し(雄・雌)

北京烤鴨子

Bajing duck

名物 北京ダック

白灼和牛肉

Parboiled Japanese beef with special soy sauce

和牛肉の湯引き特製ソース

上海蟹粉上湯麵

Soup noodle with Shanghai crab meat sauce

上湯仕立ての上海蟹肉ソバ

潮夢来甜品

Today's dessert

本日のデザート

中国飯店

潮
西
東

