

産地 空輸直送 上海蟹コースメニュー

Fresh crabs imported from shanghai by air Shanghai Crab course menu

蟹A

Crab course A

¥14,040 (¥13,000)

(税込み/tax-included)

前菜五福盆

前菜の盛り合わせ

Selected appetizer(5 kinds)

油泡炒鮮貝

帆立貝とジロール茸のあっさり炒め

Stir-fried scallop with yellow leeks and asparagus

蟹肉粉皮羹

上海蟹肉と板春雨入りスープ

Braised shark's fin and sheet jelly with shanghai crab meat

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing roasted duck

清蒸大閘蟹

上海蟹の蒸し物 (メス)

Steamed Shanghai crab (1 female)

オスに変更: +¥1,620/Change to male: ¥1,620

葱油炒芋奶

里芋の葱油炒め

Stir-sauteed taro with onion

姜油香拌麵

香港風 生姜タレの和えそば

Hongkong style noodle with ginger oil

本日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蟹B

Crab course B

¥22,600 (¥21,000)

(税込み/tax-included)

前菜五福盆

前菜の盛り合わせ

※平田牧場 金華チャーシュー入り

Selected appetizer

(5 kinds, Kinka honey roasted pork)

生汁大蝦球

大海老のマヨネーズソース

Fried coating prawns with mayonnaise sauce

黒蒜薬膳翅

黒ニンニクとフカヒレの薬膳蒸しスープ

Steamed Shark's fin soup with black garlic

姿煮込みに変更 / Change to the braised whole shark's fin: +¥3,780

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing roasted duck

清蒸大閘蟹

上海蟹の蒸し物 (メス)

Steamed Shanghai crab (1 female)

オスに変更: +¥1,620/Change to male: ¥1,620

富麗華黒排

上海名物 黒酢の酢豚

Sweet sour pork with Chinese black vinegar

蟹黄炒烏冬

上海蟹みそ焼きうどん

Stir-sauteed noodle with shanghai meat

本日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蟹C

Crab course C

¥30,240 (¥28,000)

(税込み/tax-included)

前菜五福盆

鮑入り前菜盛り合わせ

※平田牧場 金華チャーシュー入り

Selected appetizer

(5 kinds, include abalone, Kinka honey roasted)

酔鮮大閘蟹

上海蟹の紹興酒漬け (半身)

Liquor preserved Shanghai crab

in Shaoxing wine (half)

上海元盅翅

名物 壺入りフカヒレの醤油煮込み

Braised shark's fin in a pot

姿煮込みに変更 / Change to the braised whole shark's fin : +¥3,780

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing roasted duck

清蒸大閘蟹

上海蟹の蒸し物 オス・メス (二杯)

Steamed Shanghai crab (1 male & 1 female)

蟹粉炒豆苗

豆苗の上海蟹みそあんかけ

Stir-fried bean seedings with shanghai crab meat

大良松炒飯

牛肉と松の実のたまり醤油チャーハン

Fried rice with Chinese soy sauce topped with pinenuts

本日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

蟹D

Crab course D

¥37,800 (¥35,000)

(税込み/tax-included)

前菜五福盆

鮑入り前菜盛り合わせ

※平田牧場 金華チャーシュー入り

Selected appetizer

(5 kinds, include abalone, Kinka honey roasted)

酔鮮大閘蟹

上海蟹の紹興酒漬け (半身)

Liquor preserved Shanghai crab

in Shaoxing wine (half)

干煎蟹黄翅

フカヒレと上海蟹みその炒め 上湯添え

Stir-fried shark's fin and Shanghai crab meat,

served with superior chicken soup

北京脆鴨子

名物 北京ダック

Beijing roasted duck

清蒸大閘蟹

上海蟹の蒸し物 オス・メス (二杯)

Steamed Shanghai crab (1 male & 1 female)

玉樹麒麟斑

ハタと金華ハム、椎茸の重ね蒸し 高湯ソース

Steamed grouper, Kinka ham &

shiitake mushroom in soup stock

上海蟹拌麵

上海蟹みその汁なしそば

Chinese style noodle with shanghai crab meat

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

Specially made dessert

蟹E

Crab course E

¥ 46,440 (¥43,000)

(税込み/tax-included)

特製六福盆

特選前菜盛り合わせ

※平田牧場 金華チャーシュー入り

Selected appetizer

(6kinds, include abalone, Kinka honey roasted)

酔鮮大閘蟹

上海蟹の紹興酒漬け (一杯)

Liquor preserved Shanghai crab

in Shaoxing wine (whole crab)

蟹黄大群翅

上海蟹みそかけ フカヒレの姿煮込み

Braised whole superior shark's fin topped

with Shanghai crab paste

北京脆鴨子

名物北京ダック

Beijing roasted duck

清蒸大閘蟹

上海蟹の蒸し物 オス・メス (2杯)

Steamed Shanghai crab (1 male & 1 female)

白灼和牛片

和牛の湯引き 特製醤油タレ

Instant-boiled Japanese beef

松露蟹炒飯

トリュフと上海蟹みその炒飯 (高湯添え)

Fried rice with Shanghai crab meat and truffle,

served with superior chicken soup

富麗華甜品

特製デザート盛り合わせ

Specially made dessert

お料理オプション (お一人様)

Additional order (1 person)

上海蟹の紹興酒漬け (半身) を追加
Liquor preserved shanghai crab

in shaoxing wine (half) +¥3,240

上海蟹肉の小龍包 (1ヶ) を追加
Steamed dumplings

with shanghai crab meat

and pork (1 piece) +¥594

上海蟹の蒸し物

追加ご注文 (各1杯)

Additional order for

Steamed shanghai crab (1 piece)

オス / male ¥7,560~

メス / female ¥6,480~

* 仕入れ状況によって異なります。
スタッフにお尋ねください。

* The price might be changed along
with market price, please ask staff about it.

こちらのコースは、お二人様から承ります。

表示価格は税込みでございます。

別途10%のサービス料を頂戴いたします。

アレルギーの食材や、お好みのお料理がございましたら、
ご相談ください。

メニューは仕入れ状況などにより、予告なく変更する可能性があります。
でございます。

These courses are for 2 orders least.

The consumption tax is in the price noted.

10% service charge will be added to your bill.

Please talk to our staff if you have a food allergy.

This menu is subject to change without notice.