

市ヶ谷中国飯店 上海蟹コース

真珠

シンジュ Pearl

税込 ¥13,750

翡翠

ヒスイ Jade

税込 ¥31,350

四種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (4 kinds)

大海老と帆立貝柱の柚子香り炒め
Stir-fried prawn and scallop with yuzu flavor

焼きたて 北京ダック
Peking duck

フカヒレ詰めキノガサ茸と松茸の上湯蒸しスープ ※1
Steamed special soup with kinugasa mushroom stuffed shark's fin and matutake mushroom

上海蟹の姿蒸し(メス) ※2
Steamed Shanghai crab (female)

黒酢のすぶた ※3
Sweet and sour pork with black vinegar sauce

上海蟹肉と高菜のチャーハン
Fried rice with Shanghai crab meat and mustard leaf

デザート
Today's dessert

※1
・壺入りフカヒレの醤油煮込み +1,500円
Adding 1,500 yen for braised shark's fin soup in Chinese pot

・フカヒレの姿煮込み +4,000円
Adding 4,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce

※2
・上海蟹の姿蒸し(オス) +1,800円
Adding 1,800 yen for a male crab

※3
・和牛の湯引き特製ネギ醤油ソース +1,000円
Adding 1,000 yen for parboiled Japanese beef with original soy sauce

特製 五種前菜の盛り合わせ
Selected special appetizers (5 kinds)

上海蟹の紹興酒漬け(半身)
Marinated Shanghai crab with Chinese Shaoxing wine(half)

焼きたて 北京ダック
Peking duck

濃厚旨味スープのふかひれ姿煮込み ※1
Braised whole shark's fin in special sauce

上海蟹の姿蒸し(オス・メス)
Steamed Shanghai crab (male&female)

スッポンの強火炒め 土鍋仕立て ※2
Stir-fried soft shelled turtle in clay pot

上海蟹みそのつゆそば
Soup noodle with Shanghai crab meat soup stock

デザートの盛り合わせ
Assortment of today's dessert

※1
・上海蟹みそかけのフカヒレの姿煮
陶板仕立て +3,000円
Adding 3,000 yen for Braised whole shark's fin with Shanghai crab meat and crab roe in clay pot

※2
・和牛ヒレと旬のキノコのXO醬炒め +500円
Adding 500 yen Stir-fried Japanese beef and seasonal mushrooms with XO sauce

琥珀

コハク Amber

税込 ¥20,350

鑽石

ダイヤモンド Diamond

税込 ¥42,350

五種前菜の盛り合わせ
Selected appetizers (5 kinds)

大エビの炒め 上海蟹みそあんかけ ※1
Stir-fried prawn and Shanghai crab meat

焼きたて 北京ダック
Peking duck

壺入りふかひれの煮込みスープ ※2
Braised shark's fin soup in Chinese pot

上海蟹の姿蒸し(オス)
Steamed Shanghai crab (male)

イベリコ豚の柚子胡椒炒め レタス包み
Stir-fried minced Iberian pork with yuzu pepper sauce wrapped in lettuce

松の実のせ 牛ひき肉入りたまり醤油チャーハン
Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

デザート
Today's dessert

※1
・特大シータイガーの
ガーリックソース炒め +1,500円
Adding 1,500 yen for Stir-fried big shrimp with garlic sauce

※2
・フカヒレの姿煮込み +3,500円
Adding 3,500 yen for braised whole shark's fin in specialsauce

・上海蟹みそかけのフカヒレの姿煮
陶板仕立て +7,000円
Adding 7,000 yen for Braised whole shark's fin with Shanghai crab meat and crab roe in clay pot

特製 五種前菜の盛り合わせ
Selected special appetizers (5 kinds)

上海蟹の紹興酒漬け(一杯)
Marinated Shanghai crab with Chinese Shaoxing wine(whole)

焼きたて 北京ダック
Peking duck

上海蟹みそかけのフカヒレの姿煮 陶板仕立て ※1
Braised whole shark's fin with Shanghai crab meat and crab roe in clay pot

上海蟹の姿蒸し(オス・メス)
Steamed Shanghai crab (male&female)

和牛ヒレと旬のキノコのXO醬炒め ※2
Stir-fried Japanese beef and seasonal mushrooms with XO sauce

上海蟹みそあんかけの黄金チャーハン
または 豆苗のせ上湯スープそば
Egg fried rice with Shanghai crab meat or Chicken soup noodle topped with bean seeding

燕の巣入りデザートの盛り合わせ
Assortment of today's dessert with bird's nest

※1
・乾貨と薬膳の極上蒸しスープ +2,000円
Adding 2,000 yen for traditional Chinese medicinal soup

※2
・干し鮑の姿煮込み +8,500円
Adding 8,500 yen for braised dried abalone with oyster sauce

●こちらのコースは、お二人様より承ります。 ※Our courses are made to enjoy for two or more guests.
●アレルギーの食材や、お好みの料理がございましたら、ご相談下さい。 ※Should you have any food allergies or special requests
●別途10%のサービス料を頂戴しております。 ※All prices 10% service charge will be added
●仕入れ状況により内容が変わることがございます、ご了承をお願いします。 ※This menu is subject to change without notice.