

上海蟹コースメニュー / Shanghai crab course menu

アマジスト
紫晶 Amethyst

烧味彩拼盆
前菜の盛合せ
Selected appetizers

X.O醬蝦球
大海老のX.O醬炒め
Stir-fried prawns with X.O sauce

明炉掛烤鴨
名物 ペキンダック
Peking duck

上海蟹肉羹
上海蟹の出汁で仕上げた
上海蟹肉と海鮮のスープ 夏草花の彩り
Soup of the Shanghai crab soup stock
with Shanghai crab meat and seafood

清蒸大闸蟹
上海蟹の姿蒸し (メス)
Steamed Shanghai crab (female)
+2,160円にて蟹をオスに変更できます
Adding 2160yen for a male crab

料理長お勧めの蟹肉のお料理を
お作り致します。

牛肝菌鶏球
いわい鶏とポルチーニ茸のオイスターソース煮込み
Braised chicken and porcini mushrooms with oyster

牛肉崧炒飯
牛ひき肉とレタスのチャーハン
Fried-rice with ground beef and lettuce

精美甜点品
本日のデザート
Today's dessert

¥15,390

ターコイズ
緑松石 Turquoise

精美華拼盆
金華チャーシュー入り前菜の盛合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

芙蓉煎鮮貝
煎り焼きホタテとトリュフを散りばめた卵白炒め
Stir-fried scallops and egg white with truffle flavor

明炉掛烤鴨
名物 ペキンダック
Peking duck

干貝元盅翅
フカヒレの濃厚壺煮込みスープ
滋味深い干し貝柱と白菜の甘味とともに
Shark's fin soup with dried scallop

清蒸大闸蟹
上海蟹の姿蒸し (メス)
Steamed Shanghai crab (female)
+2,160円にて蟹をオスに変更できます
Adding 2160yen for a male crab

料理長お勧めの蟹肉のお料理を
お作り致します。

黄酒炒猪柳
イベリコ豚“ペジョータ”の富麗華酒炒め
Stir-fried Iberian pork with Chinese rice wine sauce

上海蟹湯麵
上海蟹肉のあんかけつゆ麵
上海蟹出汁のスープで
Soup noodle and Shanghai crab meat
with soup of the Shanghai crab soup stock

精美甜点品
本日のデザート
Today's dessert

¥23,220

ダイヤモンド

鑽石 *Diamond*

精美華拼盆

アワビ入り 前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with abalone

翡翠大螯蝦

フルターニュ産 オマール・ブルー 青じそ風味炒め
Stir-fried blue lobster with green pellira sauce

明炉掛烤鴨

名物 ペキンダック
Peking duck

蟹黄大鮑翅

姿フカヒレの煮込み 上海蟹肉ソース
*Braised whole shark's fin with
Shanghai crab meat sauce*

清蒸大閘蟹

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

料理長お勧めの蟹肉のお料理を
お作り致します。

鶏油菌和牛

和牛とジロール茸、彩り野菜の中国醤油風味炒め
Stir-fried Wagyu and giroll mushrooms with soy sauce

上海蟹炒飯

上海蟹の濃厚蟹出汁あんかけチャーハン
Shanghai crab fried rice topped with Shanghai crab special sauce

精美甜 点 品

本日の特選デザート
Today's special dessert

¥34,020

※これらのコースはお二人様よりご注文いただけます。
※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する可能性
がございます。
※表示価格に10%のサービス料を頂戴致します。
※お料理のご相談などは、サービススタッフにお申し付け
ください。