

上海蟹コースメニュー 2017.12.1~

アメジスト
紫晶 Amethyst

焼味彩拼盆
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)
+2,000円にて蟹をオスに変更できます
Adding 2,000yen 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。

柳松菌鶏球
いわい鶏と柳まつたけのオイスターソース煮込み
Braised chicken and Yanagi mushrooms with oyster sauce

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

¥14,250
(税・サービス料別)

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)
+2,000円にて蟹をオスに変更できます
Adding 2,000 yen 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“ベジョータ”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

¥21,500
(税・サービス料別)

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
フルターニユ産 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

清蒸大闸蟹
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。

大黒菌和牛
和牛と彩り野菜の中国醤油風味炒め
Stir-fried Wagyu and 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

¥31,500
(税・サービス料別)

※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あります。
※表示価格に8%の消費税と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。

※These courses are for a minimum of two orders or more.
※This menu is subject to change without notice.
※All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 10% service charge.
※Please speak with our staff should you be allergic to any food ingredients.