

上海蟹コースメニュー

2018. 9. 25～

アメジスト

紫晶 Amethyst

四大会福拼盆
前菜の盛り合せ

Selected appetizers

馬拉醬大蝦球
大海老の馬拉醬炒め

Stir-fried prawns with chili shrimp sauce

北京式片皮鴨
名物 ペキンダック

Beijing duck

大閘蟹海鮮羹
上海蟹出汁の海鮮スープ

Seafood Soup of the Shanghai crab soup stock

清蒸鮮大閘蟹
上海蟹の姿蒸し (メス)

Steamed Shanghai crab (female)
+1,800円にて蟹をオスに変更できます
Adding 1800 yen for a male crab

蠔油時菜鷄柳
香り鶏と彩野菜の細切り炒め
Stir-fried chicken with oyster sauce

松露牛崧炒飯
トリュフの香る牛挽き肉チャーハン
Ground beef fried-rice with truffle flavor

精美凍甜点品
本日のデザート
Today's dessert

¥16,000

ターコイズ

緑松石 Turquoise

精品金華拼盆
金華チャーシュー入り前菜の盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork

老酒姜葱鮑魚
活け鮑の葱生姜ソース炒め

Stir-fried abalone with ginger sauce

北京式片皮鴨
名物 ペキンダック

Beijing duck

干貝元盅魚翅
干貝柱入りフカヒレの煮込みスープ

Shark's fin soup with dried scallop

清蒸鮮大閘蟹
上海蟹の姿蒸し (メス)
Steamed Shanghai crab (female)
+1,800円にて蟹をオスに変更できます
Adding 1800 yen for a male crab

花椒麻炒猪柳
イベリコ豚と鮑茸の花椒麻醬炒め
Stir-fried Iberian pork with Chinese Chili and sesame sauce

大閘蟹扒湯麵
上海蟹肉のあんかけつゆ麵
Shanghai crab noodle soup

特式美甜点品
本日の特選デザート
Today's special dessert

¥22,000

ダイヤモンド

鑽石 Diamond

精品金華拼盆
アワビ入り前菜の盛り合わせ

Selected appetizers with abalone

碧綠青大螯蝦
オマールブルー 青シソ炒め翡翠ソース

Stir-fried blue lobster with green perilla sauce

北京式片皮鴨
名物 ペキンダック

Beijing duck

大閘蟹黄排翅
姿フカヒレの煮込み 濃厚上海蟹味噌ソース

*Braised shark's fin with Shanghai crab sauce**
(*crab meat and crab roe sauce)

清蒸鮮大閘蟹
上海蟹の姿蒸し (オス・メス)

Steamed Shanghai crab
(male & female)

牛肝菌炒牛肉
和牛とボルチーニ茸の炒め
Stir-fried Wagyu and porcini

大閘蟹扒炒飯
上海蟹味噌あんかけチャーハン
Shanghai crab fried rice with crab meat and roe sauce

特式美甜点品
本日の特選デザート
Today's special dessert

¥36,000

※これらのコースはお二人様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10%のサービス料と8%の消費税を頂戴いたします。
※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。