

上海蟹コースメニュー 2020.9.25～

アメジスト
紫晶 *Amethyst*

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

碧緑炒鮮魷
アオリイカの青紫蘇炒め 翡翠ソース
Stir-fried calamari with green perilla sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

大閘蟹海鮮羹
上海蟹出汁の海鮮スープ
Soup of Shanghai crab soup stock with seafood

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
+ 1,800 yen for a male crab

蒜茸炒青菜
旬野菜の炒め
Stir-fried Chinese vegetables

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
デザート
Dessert

¥16,000

※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。

ターコイズ
緑松石 *Turquoise*

精品金華拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

油泡炒双鮮
二種海鮮の炒め
Stir-fried and lightly salted seafood

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

干貝元盅魚翅
干し貝柱入りふかひれの煮込みスープ
Shark 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
+ 1,800 yen for a male crab

薄荷雲南猪柳
イベリコ豚"ヘジョータ"の雲南式ハーブ炒め
Stir-fried Iberian pork with fresh herb, Yunnan style

大閘蟹扒炒飯
上海蟹のあんかけチャーハン
Shanghai crab fried rice with crab roe sauce

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥23,000

※表示価格に10%のサービス料と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。

ダイヤモンド
鑽石 *Diamond*

精品金華拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

碧緑青活鮑魚
活けあわびの青紫蘇炒め 翡翠ソース
Stir-fried abalone with green perilla sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

大閘蟹黄排翅
姿ふかひれの煮込み 濃厚上海蟹味噌ソース
*Braised shark fin with Shanghai crab sauce**
*(*crab meat with "kani miso" paste including soft roe)*

清蒸鮮大閘蟹
上海蟹の姿蒸し(オス・メス)
Steamed Shanghai crab
(male & female)

薄荷雲南牛腩利
和牛フィレ肉の雲南式ハーブ炒め
Stir-fried Wagyu fillet with fresh herb, Yunnan style

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

精美凍甜点品
デザート
Dessert

¥36,000