

上海蟹コースメニュー 2023.9.25～

アメジスト
紫晶
Amethyst

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

琥珀宮三点心
三種点心
Selected dim sum (3 kinds)

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

蕪茸干貝銀耳羹
干し貝柱と白木耳、蕪のすり流しスープ
Turnip soup with white wood ear mushroom and dried scallop

清蒸鮮大閘蟹
上海蟹の姿蒸し(メス)
Steamed Shanghai crab (female)
+2,750円にて蟹をオスに変更できます
+ 2,750 yen for a male crab

攪鼓四季豆炒飯
挽き肉とインゲン豆、塩漬けオリーブ菜のチャーハン
Ground pork fried rice with green beans, and vegetables

精美凍甜点品
デザート
Dessert

19,800 (税込み・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。

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

紫菜鮮大鮑片
あわび 伊勢志摩のあおさ海苔ソース
Steamed abalone with seaweed sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

濃湯元壺魚翅
たっぷりふかひれの濃厚白湯煮込みスープ
Shark fin soup

清蒸鮮大閘蟹
上海蟹の姿蒸し(メス)
Steamed Shanghai crab (female)
+2,750円にて蟹をオスに変更できます
+ 2,750 yen for a male crab

大閘蟹汁炒飯
上海蟹出汁のリゾットチャーハン
Fried rice with Shanghai crab roe sauce

精美凍甜点品
デザート
Dessert

30,800 (税込み・サービス料)

※記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%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

白灼鮮魷魚
アオリイカの湯引き 昆布風味の広東式醤油
Par-boiled calamali with kelp soy sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

麻利菌鮑片燉排翅
ふかひれとあわび、モリーユ茸の極上蒸しスープ
Shark fin soup, abalone and morel mushroom

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

芥菜汁和牛腩利
和牛フィレ肉 山葵ソース
Stir-fried Wagyu fillet with wasabi flavor

大閘蟹扒湯麵
蟹そば ～上海蟹出汁のつゆ麵～
Shanghai crab noodle soup

精美凍甜点品
デザート
Dessert

49,500 (税込み・サービス料別)