

上海蟹コース

13000 円

23000 円

前菜盛り合わせ

前菜盛り合わせ

上海蟹の紹興酒漬け カクテル風

上海蟹の紹興酒漬け カクテル風

甘鯛のしっとり仕上げ鱗揚げ

甘鯛のしっとり仕上げ鱗揚げ

海老 頭と殻は揚げて

北京ダック

北京ダック

上海蟹の蒸し物 オスとメス

上海蟹の蒸し物 オスメス半分ずつ

焼きふかひれの姿 上海蟹風

特選和牛の炒め

黒酢酢豚とフォアグラの黒酢ソース

上海蟹と豆腐の煮込み

鮑の二種仕立て

お任せ点心

上海蟹入り小籠包

上海蟹のスープそば

上海蟹のスープそば

デザート

デザート

コースメニュー

3800 円

前菜の盛り合わせ
海老料理
お任せ料理
豚肉と海鮮の二点
野菜炒め
お任せ点心
五目おこげ
デザート

5800 円

前菜の盛り合わせ
海老料理
北京ダック
お任せ料理
豚肉と海鮮の二点
野菜炒め
お任せ点心
季節のスープ
デザート

7800 円

前菜の盛り合わせ
海老料理
北京ダック
ふかひれのスペシャル
お任せ料理
鮑の二種仕立て
豚肉と海鮮の二点
お任せ点心
季節のスープ
デザート

10000 円

前菜の盛り合わせ
甘鯛のしっとり仕上げ鱈揚げ
海老料理
北京ダック
ふかひれの姿煮込み
鮑の二種仕立て
和牛の炒め
お任せ点心
香鶏と伊達鶏のスープ
デザート

15000 円

前菜の盛り合わせ
甘鯛のしっとり仕上げ鱈揚げ
海老料理
北京ダック
煎り焼き ふかひれの姿
鮑の二種仕立て
特選ヒレ肉とフォアグラのソテー
赤ワインソース
お任せ点心
黄茱と帆立入り上湯そば
デザート

20000 円

前菜の盛り合わせ
甘鯛のしっとり仕上げ鱈揚げ
北京ダック
煎り焼き ふかひれの姿
キャビアとカラスミと春雨
特選和牛の炒めトリュフ風
乾燥鮑の姿煮込み
お野菜のお料理
香鶏と伊達鶏のスープ
雲丹炒飯
デザート

二名様よりご注文頂きます。アレルギーや苦手な食材がある場合は事前にお申し付けくださいませ。
表示料金に消費税、サービス料 10%を加算させていただきます。
コースの内容が変わる事がございます。どうぞ御了承くださいませ。