

# 上海蟹コース

13000 円

白金豚又焼入り前菜盛り合わせ  
上海蟹の紹興酒漬け カクテル風  
海老料理 頭と皮を添えて  
北京ダック  
上海蟹の蒸し物 オススメ半分ずつ  
和牛カツサンド

上海蟹と豆腐の煮込み

お任せ点心

上海蟹のスープそば

デザート

上海蟹白トリュフ スペシャルコース

30000 円

白金豚又焼入り前菜盛り合わせ  
上海蟹の紹興酒漬け カクテル風  
北京ダック  
上海蟹の蒸し物 オススメ  
白トリュフ 焼きふかひれの姿 上海蟹風  
牛肉とキノコの炒め トリュフソース  
雲丹添え 上海蟹と豆腐の煮込み  
お任せ点心

上海蟹とふわとろ卵かけ 白トリュフ炒飯  
デザート

23000 円

白金豚又焼入り前菜盛り合わせ  
上海蟹の紹興酒漬け カクテル風  
北京ダック  
上海蟹の蒸し物 オススメ  
焼きふかひれの姿 上海蟹風  
黒酢豚とフォアグラの黒酢ソース

鮑の二種仕立て

お任せ点心

上海蟹のスープそば

デザート

50000 円

鮑とキャビアの XO 醬添え  
上海蟹の紹興酒漬け カクテル風  
北京ダックの雲丹巻き  
上海蟹の蒸し物 オススメ  
白トリュフ 焼きふかひれの姿 上海蟹風  
干し鮑の煮込み  
特選ヒレ肉の柔らか仕立て 白トリュフかけ  
お任せ点心

上海蟹とふわとろ卵かけ 白トリュフ炒飯  
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 頭と皮を添えて  
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 頭と皮を添えて  
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  
ふかひれスープ  
デザート

7800 円

前菜の盛り合わせ  
海老料理 頭と皮を添えて  
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  
海老料理 頭と皮を添えて  
北京ダック  
甘鯛と帆立  
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  
すっぽんと鶏の薬膳スープ  
デザート

15000 円

前菜の盛り合わせ  
海老料理 頭と皮を添えて  
北京ダック  
甘鯛と帆立  
煎り焼き ふかひれの姿  
鮑の二種仕立て  
特選和牛とフォアグラのソテー  
お任せ料理  
お任せ点心  
黄茱と帆立のおそば  
デザート

20000 円

前菜の盛り合わせ  
甘鯛と帆立  
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蟹春雨  
特選和牛の炒め  
乾燥鮑の姿煮込み  
お野菜のお料理  
すっぽんと鶏の薬膳スープ  
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。