

上海蟹コース / Shanghai crab course menu

上海蟹コース【A】

お一人様 ¥13,000 (税込 ¥14,040)

麗穂特拼盆

前菜の盛り合わせ

黒蒜萬荀炒和牛

和牛サーロインと黒ニンニク、チシャトウの炒め

鮑魚准杞燉魚翅湯

ふかひれ入り漢方(干し長芋とクコの実)とアワビのスープ

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

清蒸大閘蟹 (雌)

上海蟹の姿蒸し (メス)

黒醋銀鱈魚

銀鱈の黒酢ソースかけ

蟹粉小籠包子

上海蟹ミソ入りショーロンポー

蝦頭油海鮮炒飯

海鮮入り海老ペーストのチャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

上海蟹コース【B】

お一人様 ¥19,000 (税込 ¥20,520)

麗穂特拼盆

前菜の盛り合わせ

鮮蟹粉炒大蝦

大ぶり海老の上海蟹ミソ炒め

砂鍋大排翅

上海風 ふかひれの姿土鍋煮込み

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

清蒸大閘蟹 (雌)

上海蟹の姿蒸し (メス)

紅燒牛腩

牛バラ肉の広東風煮込み

干扁茭白筍

挽き肉とマコモ筍の香ばしい炒め

薑米蟹粉炒飯

上海蟹ミソ入り生姜チャーハン

即日凍甜品

本日のデザート

上海蟹コース【C】

お一人様 ¥27,000 (税込 ¥29,160)

酔蟹拼盆

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ

是日特選海鮮

本日の特選海鮮料理

魚子醬干撈海虎翅

広東風、極上ふかひれの煮込み キャビア添え

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

清蒸大閘蟹 (雌・雄)

上海蟹の夫婦蒸し (メス・オス)

紅燒澳洲大鮑魚

オーストラリア産アワビの醤油煮込み

薑米方魚炒油麦菜

干しヒラメとユーマー菜の生姜炒め

蟹粉烩飯

上海蟹ミソのあんかけご飯

即日凍甜品

本日のデザート

上海蟹コース【D】

お一人様 ¥32,000 (税込 ¥34,560)

酔蟹拼盆

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ

是日特選海鮮

本日の特選海鮮料理

上海蟹粉大排翅

上海蟹ミソ入りふかひれの姿煮込み

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

清蒸大閘蟹 (雌・雄)

上海蟹の夫婦蒸し (メス・オス)

花菇扣三十頭干鮑

干しアワビの姿煮込み

魚子醬鵝肝炒和牛

黒毛和牛ヒレ肉とフォアグラの炒め キャビア添え

蟹粉炒年糕

上海蟹ミソと中国もちの炒め

即日凍甜品

本日のデザート