

上海蟹コース / Course menu

上海蟹コース【A】

お一人様 ¥11,000 (税込 ¥11,880)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合せ
Assorted appetizer (four kinds)

苔条緑筍炒鮮貝

ホタテ貝柱と台湾産”緑竹”の青海苔風味炒め
Stir-fried scallop and green bamboo shoot with green laver

牛油果海鮮粉皮羹

海鮮と板春雨入りアボカドスープ
Avocado soup with seafood and board bean starch

清蒸大閘蟹 (雌)

上海蟹の姿蒸し (メス)
Steamed Shanghai crab (female)

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスプタ
Sweet and sour pork with black vinegar

田園時蔬菜

季節野菜の炒め
Stir-fried seasonal vegetables

蟹粉小龍包

上海蟹ミソ入りショーロンポー
Steamed soup bun stuffed with pork filling and Shanghai crab paste

大良崧子炒飯

松の実のせ中国たまり醤油味のチャーハン
Fried rice with Chinese soy sauce topped with pinenuts

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

上海蟹コース【B】

お一人様 ¥17,000 (税込 ¥18,360)

前菜四拼盆

季節の前菜四種盛り合せ
Assorted appetizer (four kinds)

蟹粉炒蝦球

大ぶり海老と上海蟹ミソの炒め
Stir-fried prawn with Shanghai crab paste

松茸金華燉魚翅

松茸とふかひれ入り金華ハムの極上蒸しスープ
Steamed superior soup with matsutake, Jinhua ham and shark's fin

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing duck

清蒸大閘蟹 (雌)

上海蟹の姿蒸し (メス)
Steamed Shanghai crab (female)

紅米大排骨

骨付き豚スペリブの古代米”赤米”煮込み
Braised pork spare rib with ancient red rice

田園時蔬菜

季節野菜の炒め
Stir-fried seasonal vegetables

蟹粉生姜炒飯

上海蟹ミソ入り生姜チャーハン
Fried rice with Shanghai crab paste and ginger

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

上海蟹コース【C】

お一人様 ¥23,000 (税込 ¥24,840)

酔蟹拼盆

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ
Assorted including Shanghai crab suaked in Shaoxing wine

生汁脆蝦球

大ぶり海老の特製マヨネーズソース和え
Fried coating prawn with mayonaise sauce

蟹粉元壺

壺入り、上海蟹ミソとふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin and Shanghai crab paste with soy sauce

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing duck

清蒸大閘蟹 (雌 or 雄)

上海蟹の姿蒸し (メス or オス)
Steamed Shanghai crab (female or male)

蜜椒炒鮮菇牛肉

牛肉とキノコのはちみつ黒胡椒味ソース
Stir-fried beef and mushrooms with honey and black pepper sauce

蟹粉扒菜苗

広東白菜の上海蟹ミソあんかけ
Stir-fried Guangdong cabbage topped with Shanghai crab paste

叉焼絲姜葱撈麵

チャーシュー入りネギショウガ風味の煮込みそば
Braised noodle with honey roasted pork, scallion and ginger

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

上海蟹コース【D】

お一人様 ¥29,000 (税込 ¥31,320)

酔蟹拼盆

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ
Assorted including Shanghai crab suaked in Shaoxing wine

是日特選海鮮

本日の特選海鮮料理
Today's special seafood dish

砂鍋蟹粉大排翅

上海蟹ミソあんかけふかひれの姿土鍋煮込み
Braised whole shark's fin in soy sauce topped with Shanghai crab paste

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing duck

清蒸大閘蟹 (雌・雄)

上海蟹の夫婦蒸し (メス・オス)
Steamed Shanghai crab (female & male)

白灼和牛肉

霜降り和牛の湯引き、特製醤油かけ
Boiled WAGYU beef with special soy sauce

豆苗炸綠筍

台湾産食材、豆苗と緑竹の盛り合わせ
Stir-fried bean sprout & fried bamboo shoot

蟹粉扒湯麵

上海蟹ミソあんかけつゆそば
Soup noodle topped with Shanghai crab paste

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert