

六本木 中国飯店 上海蟹おすすめ料理
Shanghai crab special menu

《おすすめの逸品》

《珍味醉蟹》 珍味 上海蟹の紹興酒漬け		¥5,500
Marinated Shanghai crab with Chinese wine		
《清蒸大闸蟹》 上海蟹の姿蒸し	メス	¥4,500 ~
Steamed Shanghai crab	オス	¥5,500 ~

《特製 上海蟹ほぐし身のお料理》

《蟹粉明蝦球》 上海蟹ミソと大ぶり海老の炒め		¥5,500
Stir-fried prawn with Shanghai crab innards		
《蟹粉海皇盅》 上海蟹ミソと豪華海鮮四種(アワビ、ナマコ、カヒレ、魚肚)の煮込み	1人前	¥9,800
Braised whole shark's fin with Shanghai crab innards		
《蟹粉元盅》 壺入り、ふかひれと上海蟹ミソの濃厚醤油煮込み	1人前	¥7,500
Braised shark's fin and Shanghai crab innards with soy sauce		
《清炒蟹粉》 上海蟹ミソと蟹肉の塩味炒め、花巻添え	1人前	¥2,500
Stir-fried Shanghai crab meat and innards served with steamed plain ban		
《蟹粉鮑魚》 アワビの上海蟹ミソあんかけ		¥6,800
Stir-fried abalone with Shanghai crab innards		
《蟹粉腐衣時菜》 季節野菜の生湯葉と上海蟹ミソあんかけ		¥4,500
Seasonal vegetable raw yuba and Shanghai crab innards sauce		
《蟹粉粉皮》 上海蟹ミソと板春雨の炒め		¥4,000
Stir fry of Shanghai crab miso and sheet vermicelli		
《蟹粉炸豆腐》 揚げ豆腐の上海蟹ミソあんかけ		¥3,800
Stir-fried fried tofu with Shanghai crab innards		
《蟹腿露笋》 上海蟹肉とアスパラガスのあっさり炒め		¥3,000
Stir-fried Shanghai crab meat and asparagus		

《点心》

《蟹粉小籠包》 上海蟹ミソ入りショーロンポー	(22:00 ラストオーダー)	3個	¥1,500
Steamed soup bun with pork and Shanghai crab innard			
《蟹粉生煎包》 上海蟹ミソ入り焼きショーロンポー	(22:00 ラストオーダー)	3個	¥1,800
Grilled soup bun with pork and Shanghai crab innards			

《麺飯》

《蟹腿雪菜炒飯》 上海蟹肉と高菜のチャーハン		¥2,000
Fried rice with Shanghai crab meat and mustard		
《蟹粉湯麺》 上海蟹ミソあんかけつゆそば	1人前	¥1,500
Soup noodles topped with Shanghai crab innards		
《蟹粉扒拌麺》 上海蟹ミソあんかけ葱風味の特製油そば		¥2,800
Boiled noodle with leek oil topped with Shanghai crab innards		