

上海蟹おすすめ料理 Shanghai crab special menu

《おすすめの逸品》

(珍 味 醉 蟹) 上海蟹の紹興酒漬け ¥5,500
Marinated Shanghai crab with Chinese wine

(清 蒸 大 閘 蟹) 上海蟹の姿蒸し メス 時価
オス 時価
Steamed Shanghai crab

《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 ¥5,800
Stir-fried prawn with Shanghai crab butter

(砂 鍋 蟹 粉 排 翅) 土鍋入りふかひれの姿煮込み、上海蟹ミソあんかけ 1人前 ¥13,000
Braised whole shark's fin with Shanghai crab butter

(蟹 粉 元 壺) 壺入り、ふかひれと上海蟹ミソの濃厚醤油煮込み 1人前 ¥8,000
Braised shark's fin and Shanghai crab butter in soy sauce

(上 海 蟹 黄 魚 翅) ふかひれ入り上海蟹の内子スープ 1人前 ¥5,000
Shanghai crab roe soup with shark's fin

(清 炒 蟹 粉) 上海蟹ミソと蟹肉の塩味炒め、花巻添え 1人前 ¥2,800
Stir-fried Shanghai crab butter and meat with steamed Chinese bun

(蟹 粉 鮑 魚) アワビとアスパラ詰めキノガサ茸の上海蟹ミソあんかけ ¥6,800
Braised kinugasa mushroom and Shanghai crab butter stuffed with asparagus

(蟹 粉 粉 皮) 上海蟹ミソと板春雨の炒め ¥4,000
Stir-fried Shanghai crab butter and bean-starch

(蟹 粉 炸 魚 球) 白身魚の揚げ物、上海蟹ミソあんかけ 1人前 ¥2,000
Deep-fried white fish with Shanghai crab butter

(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

(蟹 粉 娃 娃 菜) 娃娃菜(ミニ白菜)スープ蒸し、上海蟹ミソあんかけ ¥4,000
Steamed Chinese cabbage soup with shanghai crab butter

<点 心>

(蟹 粉 小 籠 包) 上海蟹ミソ入りショーロンポー (L.O. 22:00) 3個 ¥1,500
Steamed soup bun with Shanghai crab butter

(蟹 粉 羅 白 酥) 上海蟹ミソと大根の細切り入り揚げパイ (L.O. 22:00) 3個 ¥1,800
Radish pie with Shanghai crab butter

<麵 飯>

(蟹 腿 雪 菜 炒 飯) 上海蟹肉と高菜のチャーハン ¥2,500
Fried rice with shanghai crab and leaf mustard

(蟹 粉 湯 麵) 上海蟹ミソあんかけつゆそば 1人前 ¥1,800
Soup noodle topped with Shanghai crab butter

(蟹 粉 扒 刀 削 拌 麵) 上海蟹ミソあんかけ葱風味の特製油そば ¥3,000
Boiled noodle with leek oil with Shanghai crab butter