

上海蟹コース



旬の味覚コース 【鳳凰】^{ほうおう}

お一人様 **¥39,000** (税込・サ別)

珍味原只酔蟹

珍味 上海蟹の紹興酒漬け (一匹)
Marinated Shanghai crab with Chinese wine

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

清蒸大閘蟹

上海蟹の夫婦 (オス・メス) 姿蒸し
Steamed Shanghai crab

砂鍋大排翅火会炒飯

特選土鍋入り 姿ふかひれあんかけチャーハン
Fried rice with whole shark's fin

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

上海蟹コース 【紫苑】^{しおん}

お一人様 **¥16,000** (税込・サ別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer (five kinds)

腐乳時菜海鮮

本日の海鮮と野菜の腐乳ソース炒め
Stir-fried seafood and vegetables with fermented bean curd sauce

上海蟹肉鮑絲粉皮湯

アワビと上海蟹肉、板春雨入りとろみスープ
Abalone and Shanghai crab soup

清蒸大閘蟹

上海蟹の姿蒸し (メス)

オス蟹変更
+1800円

Steamed Shanghai crab

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

無錫排骨

骨付きスペアリブの煮込み 黒酢風味
Braised spare rib with black vinegar sauce

咸魚鶏丁炒飯

ハムユイと鶏肉のチャーハン
Fried rice with salted fish and chicken

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

上海蟹コース 【琥珀】^{こはく}

お一人様 **¥24,000** (税込・サ別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer (five kinds)

蟹粉時菜鮑片

アワビと季節野菜の上海蟹みそ炒め
Stir-fried abalone and seasonal vegetables with Shanghai crab butter

紅焼元壺

壺入りふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin with soy sauce in a pot

清蒸大閘蟹

上海蟹の姿蒸し (メス)

オス蟹変更
+1800円

Steamed Shanghai crab

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒醋炸排骨

上海名物 黒酢のスプタ 青菜添え
Sweet and sour pork with vegetables

蜆海鮮荷叶飯

海鮮入りシジミ出汁の蓮の葉包みご飯
Steamed freshwater clam soup rice with seafood

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。
Our courses are made to enjoy for two or more guests
※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。
This menu is subject to change without notice
※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
A 10% service charge will be added to the price change without notice
※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。
Should you have any food allergies or special requests please ask our staff

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。
Our courses are made to enjoy for two or more guests
※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。
This menu is subject to change without notice
※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
A 10% service charge will be added to the price change without notice
※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。
Should you have any food allergies or special requests please ask our staff

上海蟹コース 【翡翠】

お一人様 ¥35,000 (税込・サ別)

醉蟹精品前菜

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜五種盛り合わせ

Special assorted appetizer

清炒時菜鮑片

アワビと季節野菜のあっさり炒め

Stir-fried abalone and seasonal vegetables

蟹粉元壺

上海蟹みそのせふかひれの濃厚醤油煮込み

Braised shark's fin and Shanghai crab butter in soy sauce

清蒸大閘蟹

上海蟹の夫婦（オス・メス）姿蒸し

Steamed Shanghai crab

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

黒醋煎岩中熟成豚

熟成岩中豚の煎り焼き 黒酢ソース 青菜添え

Rosted pork with black vinegar sauce

雲白肉蒸飯

ウンパイロウと旬のキノコのせ蒸しご飯

Steamed rice with spicy boiled pork and mushrooms

即日凍甜品

本日のデザート

Today's dessert

上海蟹コース 【瑠璃】

お一人様 ¥48,000 (税込・サ別)

珍味原只醉蟹

珍味 上海蟹の紹興酒漬け(一匹)

Marinated Shanghai crab with Chinese wine

茼葱炒波紋龍蝦

オマール海老とポワロー葱の生姜煮込み

Braised lobster and leek with ginger sauce

蟹粉砂鍋大排翅

上海蟹みそあんかけ 姿ふかひれの土鍋煮込み

Braised special whole shark's fin with Shanghai crab butter

清蒸大閘蟹

上海蟹の夫婦（オス・メス）姿蒸し

Steamed Shanghai crab

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing roasted duck

黒醋煎牛舌

柔らか牛タンの煎り焼き 黒酢ソース 青菜添え

Rosted beef tongue with black vinegar sauce

波紋龍蝦頭湯麵

オマール海老のお頭出汁の煮込みそば

Stewed noodles with lobster

即日凍甜品盆

特製デザート盛り合わせ

Today's assorted dessert

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。

Our courses are made to enjoy for two or more guests

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。

This menu is subject to change without notice

※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

A 10% service charge will be added to the price change without notice

※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。

Should you have any food allergies or special requests please ask our staff