

# 上海蟹コース / Shanghai Crab Course menu

## 上海蟹コース 【A】

お一人様 ¥12,000 (税込 ¥12,960)

### 前菜四拼盆

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

### 大地魚炒魷魚

紋甲イカの乾燥ヒラメ香る炒め  
*Stir-fried squid with dry flatfish flavor*

### 生腐衣什菇羹

生湯葉と季節の色々キノコのとろみスープ  
*Thick soup with yuba and mushroom*

### 清蒸大闸蟹

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

オス蟹変更  
+1500円

### 北京烤鴨子

焼きたて ペキングダック  
*Beijing roasted duck*

### 葱油蓮藕芋奶

上海家庭風、里芋とレンコンの葱油炒め  
*Stir-fried taro and lotus root with leek oil*

### 蟹粉雲吞

上海蟹ミソ入り特製ワンタン  
*Wonton in Shanghai crab meat*

### 九王鶏絲炒麵

鶏肉の細切りとキニラのあんかけ焼きそば  
*Sauteed noodles with chicken and yellow chive starchy sauce*

### 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 ¥16,000 (税込 ¥17,280)

### 前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合せ  
*Assorted appetizer (four kinds)*

### 姜汁鍋香煎帶子

ホタテ貝柱の煎り焼きとオコゲの生姜ソースかけ  
*Scallop and crispy rice with ginger sauce*

### 蟹粉燕窩小羅卜湯

燕の巣入り上海蟹ミソと燕のすり流しスープ  
*Turnip ureed soup with Shanghai crab butter and bird's nest*

### 清蒸大闸蟹

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

オス蟹変更  
+1500円

### 北京烤鴨子

焼きたて ペキングダック  
*Beijing roasted duck*

### 荷叶蒸香菇鶏片

香り鶏と椎茸の蓮の葉包み蒸し  
*Steamed chicken and Shiitake mushroom wrapped in the leaf of a lotus*

### 蟹腿炒露笋

上海蟹肉とアスパラガスの炒め  
*Stir-fried Shanghai crab meat and asparagus*

### 大地魚蝦仁芋頭炒飯

海老とタロイモ入り干しヒラメ風味チャーハン  
*Fried rice with shrimp and taro dry flatfish flavor*

### 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 ¥20,000 (税込 ¥21,600)

### 酔蟹精品前菜

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ

*Special assorted appetizer*

### 蟹粉炒蝦球

大ぶり海老と上海蟹ミソの炒め

*Stir-fried prawns with Shanghai crab butter*

### 時菇魚翅燉湯

松茸とふかひれ入り薬膳蒸しスープ

*Steamed medicinal soup with shark's fin and matsutake mushroom*

### 清蒸大闸蟹

上海蟹の姿蒸し (大メス)

*Steamed Shanghai crab*

オス蟹変更  
+1500円

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 紅焼河豚塊

上海風、トラフグの土鍋醤油煮込み

*Braised blowfish with soy sauce*

### 生炒鮮付衣斗白

広東白菜と湯葉のあっさり炒め

*Stir-fried bok choy and yuba*

### 上海蟹粉拌麵

特製油そばの上海蟹ミソあんかけ

*Boiled noodle with leek oil with Shanghai crab butter*

### 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 ¥26,000 (税込 ¥28,080)

### 酔蟹精品前菜

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ

*Special assorted appetizer*

### 美極炒鮮鮑魚

キャビアのセアワビのシーズニングソース炒め

*Stir-fried abalone with seasoning sauce topped with caviar*

### 蟹粉元壺翅

上海蟹ミソかけ、ふかひれの濃厚醤油煮込み

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

### 清蒸大闸蟹

上海蟹の姿蒸し (オスorメス)

*Steamed Shanghai crab*

### 北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

*Beijing roasted duck*

### 干焼時菜和牛

和牛と秋野菜の甘辛山椒ソース炒め

*Stir-fried Japanese beef and seasonal vegetables with Japanese pepper*

### 豆苗炒茭白

台湾産トウモロコシとマコモダケのあっさり炒め

*Stir-fried pea sprout with wild rice*

### 雪菜蟹腿炒飯

上海蟹肉と高菜のチャーハン

*Fried rice with Shanghai crab meat and leaf mustard*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

※これらのコースはお二人様よりご注文頂けます。 These courses are for a minimum of two orders or more

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する可能性があります。 This menu is subject to change without notice

※表示価格に別途税金とサービス料 (10%) を申し受けておりますので、御了承下さい。 A 10% service charge and tax will be added

## 上海蟹コース 【E】

お一人様 ¥32,000 (税込 ¥34,560)

### 醉蟹精品前菜

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ

*Special assorted appetizer*

### 泡椒石斑魚片

ハタの切り身 すっぱ辛いスープ仕立て

*White fish with pickled peppers*

### 紅焼大排翅

ふかひれの姿煮込み

*Braised whole shark's fin*

### 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*

### 岩中黒醋扣肉

岩中豚のやわらか煮込み、黒酢ソースかけ

*Braised pork with black vinegar sauce*

### 蟹粉点心二種

上海蟹ミソ入り点心二種盛り

*Shanghai crab dim sum (two kinds)*

### 干貝姜末蛋白炒飯

干し貝柱と生姜入り卵白チャーハン

*Fried rice with scallop and ginger starchy sauce*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 上海蟹コース 【F】

お一人様 ¥38,000 (税込 ¥41,040)

### 珍味原只醉蟹

珍味 上海蟹の老酒漬け (一匹)

*Marinated Shanghai crab with Chinese wine*

### 即日鮮海鮮

本日の特選海鮮料理

*Today's seasonal seafood*

### 蟹粉砂鍋大排翅

上海蟹ミソかけふかひれの土鍋姿煮込み

*Braised 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*

### 酒糟炒和牛什菇

和牛と旬のキノコの特製酒粕ソース炒め

*Stir-fried Japanese beef and mushroom with sake lees sauce*

### 蟹粉鮑片竹筴露笋

アスパラガス詰めキノコガサ茸とアワビの上海蟹ミソかけ

*Braised kinugasa mushroom and Shanghai crab butter stuffed with asparagus*

### 河豚煨麵

トラフグ出汁のあっさり煮込みソバ

*Stewed noodle with blowfish stock*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*