

Shanghai Crab Course

上海蟹Aコース

- Shanghai crab course A -
¥15,300(税込)

前菜五品盆

前菜五種の盛り合わせ
Assorted 5 kinds of appetizer

鮮酔大閘蟹(半身)

上海蟹の紹興酒漬け(半身)
Pickled Shanghai crab with Shaoxing wine
- half -

干貝金針魚翅湯

干し貝柱とエノキ茸のフカヒレスープ
Shark's fin soup

清蒸大閘蟹(雌)

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

北京烤鴨子

名物 北京ダック
Beijing duck

黒酢炸排骨

黒酢の酢豚
Sweet & sour pork with black vinegar

蟹粉扒炒飯

上海蟹のあんかけチャーハン
Fried rice topped with
shanghai crab sauce

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert

上海蟹Bコース

- Shanghai crab course B -
¥19,700(税込)

前菜五品盆

前菜五種の盛り合わせ
Assorted 5 kinds of appetizer

鮮酔大閘蟹(一匹)

上海蟹の紹興酒漬け(一匹)
Pickled Shanghai crab with Shaoxing wine
- whole -

紅焼元盅翅

フカヒレの濃厚壺煮込み
Braised shark's fin in thick soy sauce soup

清蒸大閘蟹(雄)

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

北京烤鴨子

名物 北京ダック
Beijing duck

黒酢炸排骨 和 豆苗

黒酢の酢豚 豆苗添え
Sweet & sour pork with brack vinegar
(serving with Stir-fried Chinese spinach)

蟹粉扒炒飯

上海蟹のあんかけチャーハン
Fried rice topped with
shanghai crab sauce

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert

上海蟹Cコース

- Shanghai crab course C -
¥26,300(税込)

前菜五品盆

前菜五種の盛り合わせ
Assorted 5 kinds of appetizer

鮮酔大閘蟹(半身)

上海蟹の紹興酒漬け(半身)
Pickled Shanghai crab with Shaoxing wine
- half -

蟹粉扒干煎魚翅

焼きフカヒレの上海蟹あんかけ
Pan-fried shark's fin
tapped with shanghai crab meat

清蒸大閘蟹(雌・雄)

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

北京烤鴨子

名物 北京ダック
Beijing duck

豆豉炒牛肉

牛肉と根菜のトウチ醬炒め
Stir-fried beef & seasonal vegetables
with black beans sauce

雪菜蟹腿炒飯

上海蟹と高菜のチャーハン
Fried rice with shanghai crab meat & takana

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert

上海蟹Dコース

- Shanghai crab course D -
¥38,200(税込)

精品六喜盆

鮑入り 前菜六種の盛り合わせ
Assorted 6 kinds of appetizer

鮮酔大閘蟹(一匹)

上海蟹の紹興酒漬け(一匹)
Pickled Shanghai crab with Shaoxing wine
- whole -

紅焼排翅

土鍋入りフカヒレの姿煮込み
Braised whole shark's fin

清蒸大閘蟹(雌・雄)

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

北京烤鴨子

名物 北京ダック
Beijing duck

黒椒煎和牛 和 豆苗

和牛の煎り焼き 黒胡椒ソース
Stir-fried Japanese beef
with black pepper sauce

上海蟹粉上湯麺

上海蟹の上湯スープそば
Soup noodle with Shanghai crab

当天的甜品

本日のデザート
Today's dessert



上海蟹コースメニュー

*「へはる石塚より」注文を承りより。 *ノルルで「で古手な長柄が」ございましたらねス程にお申し付けください。

*仕入れ状況によりお料理内容が変更になる場合がございます。何卒御了承くださいませ。

