




# 産地 空輸直送 上海蟹コースメニュー

10月16日からの  
内容です。

- こちらのコースは、お二人様より承ります。
- 表示価格は税込み表記でございます。
- ディナータイムは表示料金より、別途10%のサービス料を頂戴いたします。
- アレルギーの食材や、お好みのお料理がございましたら、ご相談ください。
- 仕入れ状況により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。



 春光 ¥18,700

**前菜五福盆**  
前菜の盛り合わせ

**麗酒炒双鮮**  
赤貝と大エビの富麗華酒炒め

**蟹肉魚翅羹**  
上海蟹肉とフカヒレのスープ


**北京脆鴨子**  
名物 北京ダック

**清蒸大閉蟹**  
上海蟹の蒸し物 (メス)  
◆オスに変更 (+1,980円)

**旬菜炒貽貝**  
モン・サンミッシェル産ムール貝と  
空芯菜、賀茂茄子の炒め

**攪菜葱炒飯**  
オリーヴと香ばしい  
エシャロットのチャーハン

**本日凍甜品**  
本日のデザート

 芳月 ¥29,700

**酔蟹前菜盆**  
老酒漬け上海蟹入り、前菜の盛り合わせ

**旺火爆双鮮**  
帆立貝とつぶ貝のうま味醤油炒め

**蟹粉元盅翅**  
名物 壺煮込み  
フカヒレの上海蟹肉スープ


**北京脆鴨子**  
名物 北京ダック

**清蒸大閉蟹**  
上海蟹の蒸し物 (オス)

**鮮濃湯甘鯛**  
甘鯛の松笠揚げ  
広東郷土風のスープ仕立て

**蟹粉炒烏冬**  
上海蟹肉入り、  
もちり焼きそば 醤油風味

**本日凍甜品**  
本日のデザート

 流霞 ¥41,800

**特製五福盆**  
鮑入り前菜の盛り合わせ

**酔蟹大閉蟹**  
(半身)  
上海蟹の紹興酒漬け (半身)

**蟹粉扒甘鯛**  
甘鯛の炒め 上海蟹出汁のソース


**干煎香魚翅**  
フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き  
爽やかなすだち香る上湯ソース

**北京脆鴨子**  
名物 北京ダック

**清蒸大閉蟹**  
二匹  
上海蟹の蒸し物 (オス・メス)

**蟹粉煮炒飯**  
上海蟹の煮込み炒飯 土鍋仕立て

**本日凍甜品**  
本日のデザート

 祥雲 ¥52,800

**特製六福盆**  
特選 前菜盛り合わせ

**酔蟹大閉蟹**  
(一匹)  
上海蟹の紹興酒漬け(1杯)

**蟹黄大鮑翅**  
上海蟹肉あんかけ  
フカヒレの姿煮込み

**北京脆鴨子**  
名物 北京ダック

**清蒸大閉蟹**  
二匹  
上海蟹の蒸し物 (オス・メス)

**宮保和牛里脊**  
和牛フィレ肉の  
オリエンタルスパイス香る甘辛炒め

**上海蟹湯麵**  
上海蟹の蟹だし、蟹肉のつゆ麵

**富麗華甜品**  
特製デザート盛り合わせ

お料理オプション (お一人様)

・上海蟹の紹興酒漬け (半身) を追加 3,575 円

上海蟹の蒸し物 追加ご注文 (各一匹)

オス・・・9,900円～  
メス・・・8,250円～



仕入れ状況によって異なります。  
スタッフにお尋ねください。