



産地 空輸直送 上海蟹コースメニュー

12-1月

- 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 ¥19,800

芳月 ¥30,800

流霞 ¥41,800

祥雲 ¥55,000

前菜五福盆
前菜の盛り合わせ

麗酒炒平貝
平貝の富麗華酒炒め

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)

成都爆豚柳
群馬県産もち豚と茄子、
西洋菜の中国醤油炒め

牛蒡什菌松子飯
キノコと根菜、松の実の炒飯

本日凍甜品
本日のデザート

醉蟹前菜盆
老酒漬け上海蟹入り、前菜の盛り合わせ

美極炒甘鯛
甘鯛の炒め
干し貝柱出汁の滋味ソース

蟹粉元盅翅
名物 壺煮込み
フカヒレと上海みそスープ
(フカヒレ65g)

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)

孜然炒蟹粉茄子蝦球
大海老のと揚げナス、
上海蟹みその炒め クミンの香り

松露和牛飯
和牛ときのこと、トリュフの炒飯
老酒漬け卵黄のせ

本日凍甜品
本日のデザート

特製五福盆
鮑入り前菜の盛り合わせ

醉鮮大閉蟹
(半身)
上海蟹の紹興酒漬け (半身)

干煎香魚翅
フカヒレとステーキ椎茸の煎り焼き
爽やかな柚子香る上湯ソース

北京脆鴨子
名物 北京ダック

清蒸大閉蟹
(二杯)
上海蟹の蒸し物 (オス・メス)

干焼脆甘鯛
甘鯛の香り揚げ きのこと、
マコモ茸を散りばめた甘辛ソース

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

特製六福盆
特選 前菜盛り合わせ

醉鮮大閉蟹
(一杯)
上海蟹の紹興酒漬け(1杯)

蟹黄大鮑翅
上海蟹肉あんかけ
フカヒレの煮込み
(フカヒレ100g)

北京脆鴨子
名物 北京ダック

清蒸大閉蟹
(二杯)
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 3,300 円
- ・上海蟹肉の小龍包 (1ヶ) を追加 605 円

上海蟹の蒸し物 追加ご注文 (各一匹)

- オス・・・7,700円～
- メス・・・6,600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。