



産地 空輸直送 上海蟹  
Start-up コースメニュー

10月15日まで  
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** ¥19,800

前菜五福盆  
前菜の盛り合わせ

避風塘蝦球  
大エビの衣揚げ  
スパイシーガーリック風味

蟹肉粉皮羹  
上海蟹みそと板春雨のスープ

北京脆鴨子  
名物 北京ダック

清蒸大闸蟹  
上海蟹の蒸し物 (メス)

姜葱老酒餅豚  
群馬産もち豚の炒め  
老酒香るジンジャーソース

銀杏茄子炒飯  
銀杏と茄子の炒飯

本日凍甜品  
本日のデザート

**芳月** ¥30,800

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

蟹粉元盅翅  
名物 壺煮込み  
フカヒレの上海蟹みそスープ  
◆紅焼姿煮込みに変更 (+4,950円)  
◆蟹黄姿煮込みに変更 (+7,700円)

北京脆鴨子  
名物 北京ダック

清蒸大闸蟹  
上海蟹の蒸し物 (メス)

干焼甘鯛  
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

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

**流霞** ¥39,600

特製五福盆  
鮑入り前菜の盛り合わせ

醉鮮大闸蟹 (一匹)  
上海蟹の紹興酒漬け (一匹)

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

清蒸大闸蟹  
上海蟹の蒸し物 (メス)

冰椒甘鯛  
甘鯛の香り揚げ  
黒酢風味のスパイシーソース

蟹粉煮炒飯  
上海蟹みその煮込み炒飯 土鍋仕立て

本日凍甜品  
本日のデザート

**祥雲** ¥55,000

特製六福盆  
特選 前菜盛り合わせ

醉鮮大闸蟹 (一匹)  
上海蟹の紹興酒漬け

蟹黄大鮑翅  
上海蟹みそあんかけ  
フカヒレの姿煮込み

北京脆鴨子  
名物 北京ダック

清蒸大闸蟹  
(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

松茸滋味麵  
松茸のつゆ麵

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 3,850 円

上海蟹の蒸し物 追加ご注文 (各一匹)

オス・・・9,350 円～  
メス・・・7,700 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。