




# 産地 空輸直送 上海蟹コースメニュー

10月16日～  
12月2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

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

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

银杏茄子炒飯  
银杏と茄子の炒飯

本日凍甜品  
本日のデザート

 芳月 ¥30,800

醉蟹前菜盆  
老酒漬け上海蟹入り、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  
フカヒレと上海みそスープ  
(フカヒレ65g)  
◆姿醬油煮込みに変更 (+4,950円)  
◆上海蟹みそ姿煮込みに変更 (+7,700円)


北京脆鴨子  
名物 北京ダック

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

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 ¥41,800

特製五福盆  
鮑入り前菜の盛り合わせ

醉鮮大閘蟹  
(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

清蒸大閘蟹  
二匹  
上海蟹の蒸し物 (オス・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

醉鮮大閘蟹  
(一匹)  
上海蟹の紹興酒漬け(1杯)

蟹黄大鮑翅  
上海蟹みそあんかけ  
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

清蒸大閘蟹  
二匹  
上海蟹の蒸し物 (オス・メス)

宮保和牛里脊  
和牛ノイレ肉の炒め  
オリエンタルスパイス香る甘辛ソ  
ース

松茸滋味麵  
松茸のつゆ麵 柚子の香り

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・・・9,900 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。