

空輸直送 上海蟹コース

しゅんこう
春光
Syunko

前菜五福盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizer (5 kinds)

上湯炒蝦球
大海老の炒め 上湯ソース
Stir-fried prawn with Jinhua ham sauce

蟹肉粉皮羹
上海蟹肉と板春雨のスープ
Shanghai crab meat and vermicelli soup

北京脆鴨子
名物 北京ダック
Beijing roasted duck

清蒸大閘蟹
上海蟹の姿蒸し (メス)
Steamed Shanghai crab (1 female)
オスに変更: +¥1,980/Change to male: ¥1,980

豆豉炒猪柳
もち豚のトウチ炒め
Stir-fried Mochi pork with fermented black bean sauce

白果茄子炒飯
銀杏と茄子の炒飯
Fried rice with eggplant and ginkgo nuts

本日凍甜品
デザート
Dessert

¥19,800
(税込み Tax-included)

ほうげつ
芳月
Hougetsu

前菜五福盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizer (5 kinds)

推介精選鮮
本日の海鮮料理
Today's seafood dish

蟹粉元盅翅
壺入り上海蟹とふかひれの濃厚スープ
Braised shark's fin and
Shanghai crab meat soup in a pot

北京脆鴨子
名物 北京ダック
Beijing roasted duck

清蒸大閘蟹
上海蟹の姿蒸し (メス)
Steamed Shanghai crab (1 female)
オスに変更: +¥1,980/Change to male: ¥1,980

家焼鮮斑片
ハタときのこの香菜薫る郷土風煮込み
Braised grouper and assorted mushrooms
with home-style soy sauce, garnished with cilantro

松露和牛炒飯
老酒漬け卵黄のせ
和牛とトリュフの炒飯
Fried rice with Wagyu beef and truffle,
topped with marinated egg yolk in Shaoxing

本日凍甜品
デザート
Dessert

¥29,700
(税込み Tax-included)

りゅうか
流霞
Ryuka

特製五福盆
鮑入り前菜盛り合わせ
Selected appetizer (5 kinds, including abalone)

醉鮮大閘蟹
上海蟹の紹興酒漬け (半身)
Marinated Shanghai Crab in Shaoxing Wine
(half-size)

干煎香魚翅
ふかひれとステーキ椎茸の煎り焼き
柑橘薫る上湯ソース
Pan-fried shark's fin and shitake mushroom
with citrus-scented Jinhua ham broth

北京脆鴨子
名物 北京ダック
Beijing roasted duck

清蒸大閘蟹
上海蟹の姿蒸し (メス)
Steamed Shanghai crab (1 female)
オスに変更: +¥1,980/Change to male: ¥1,980

黑椒和牛柳
和牛フィレの炒め 黒胡椒ソース
Stir-fried Wagyu fillet with black pepper sauce

花穂帶子炒飯
花穂紫蘇とホタテ貝の卵白炒飯
Fried rice with scallops and egg whites,
garnished with fresh purple perilla flower spikes

本日凍甜品
デザート
Dessert

¥39,600
(税込み Tax-included)

2026. 9.25～10.15

しょううん
祥雲
Shoun

特製六喜盆
特選 前菜盛り合わせ
Selected appetizer (6 kinds)

醉鮮大閘蟹
上海蟹の紹興酒漬け (一杯)
Marinated Shanghai Crab in Shaoxing Wine
(whole crab)

蟹黃大鮑翅
上海蟹みそかけふかひれの姿煮
Braised whole shark's fin
topped with Shanghai crab sauce

北京脆鴨子
名物 北京ダック
Beijing roasted duck

清蒸大閘蟹
上海蟹の姿蒸し 二杯 (オス・メス)
Steamed Shanghai crab (1 male & 1 female)

陳皮和牛柳
和牛フィレの炒め 陳皮薫る中国醤油ソース
Stir-fried Wagyu fillet in Chinese soy sauce
with dried orange peel flavor

苔菜海鮮炒飯
鮑とホタテ貝の卵白炒飯
鮑の肝と岩海苔
Fried rice with abalone and scallops in egg whites,
topped with abalone liver and rock seaweed

富麗華甜品
特製デザート
Specially made dessert

¥60,500
(税込み Tax-included)

※こちらのコースは、お二人様より承ります。
※ 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。

※表示料金より別途10%のサービス料を頂戴いたします。
※ アレルギーの食材がございましたら、ご相談ください。