

空輸直送 上海蟹コース

10.16～11.30

しゅんこう
春光
Syunko

ほうげつ
芳月
Hougetsu

りゅうか
流霞
Ryuka

しょうん
祥雲
Shoun

前菜五福盆

前菜の盛り合わせ
Selected appetizer(5 kinds)

厨師精選鮮

本日の海鮮料理
Today's seafood dish

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

厨師推薦菜

おすすめの一品
Chef's special meat dish

厨師推薦飯

おすすめの炒飯
Chef's special fried rice

本日凍甜品

デザート
Dessert

¥19,800

醉蟹前菜盆

前菜の盛り合わせ
Selected appetizer(5 kinds)

厨師精選鮮

本日の海鮮料理
Today's seafood dish

蟹粉元盅翅

上海蟹肉入り 壺煮込みフカヒレスープ
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

厨師推薦菜

おすすめの一品
Chef's special meat dish

厨師推薦飯

おすすめの炒飯
Chef's special fried rice

本日凍甜品

デザート
Dessert

¥29,700

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

フカヒレ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 shiitake mushroom
served with special soup, Japanese citron flavor

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 オス・メス (二杯)
Steamed Shanghai crabs (1 male & 1 female)

季節時令菜

季節の厳選野菜料理
Seasonal selected vegetables

蟹粉砂鍋飯

上海蟹の煮込み炒飯 土鍋仕立て
Shanghai crab braised fried rice in clay pot

本日凍甜品

デザート
Dessert

¥44,000

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)

蟹黄大鮑翅

上海蟹みそかけフカヒレの姿煮
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 オス・メス (二杯)
Steamed Shanghai crab (1 male & 1 female)

厨師推薦菜

おすすめの一品
Chef's special meat dish

厨師推薦麺

特製つゆそば
Special noodle soup

本日凍甜品

デザート
Dessert

¥60,500

※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。