



おすすめ料理



上海大闸蟹 上海蟹

醉大闸蟹
上海蟹の老酒漬け・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1匹 時価
半身 時価

清蒸大闸蟹
上海蟹の姿蒸し・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 雌(メス) 時価
雄(オス) 時価

砂鍋上海蟹粉排翅
上海蟹みそあんかけのフカヒレの姿煮込み 陶板仕立て・・・・ ￥19,800

上海蟹粉蝦球
エビと上海蟹みその炒め・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ￥3,960

上海蟹粉炸鮮貝
ホタテ貝の揚げ物 上海蟹みそあんかけ・・・・・・・・・・・・ ￥3,960

上海蟹粉豆腐
上海蟹みそと豆腐の煮込み・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ￥3,520

上海蟹粉炒什菇
上海蟹みそと旬のキノコの炒め・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ￥3,520

上海蟹粉炒飯
上海蟹みそあんかけの黄金チャーハン・・・・・・・・・・・・ ￥4,400

雪菜上海蟹肉炒飯
上海蟹肉と高菜のチャーハン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ￥2,750

上海蟹汁蟹粉湯面
濃厚上海蟹出汁の上海蟹みそスープそば・・・・・・・・・・・・ ￥4,400

上海蟹粉扒拌麵
上海蟹のあんかけ和え麵・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ￥4,400

鰻魚 カツオ

冷製鰻魚
カツオのたたき冷菜 (お味をお選びください)・・・・・・ ￥1,540
・ニンニク香味ソース ・四川風辛みソース

牛油果 アボカド

牛油果皮蛋蕃茄
アボカドとピータン、トマトの冷菜・・・・・・・・・・・・ ￥1,430

牛油果海鮮魚翅
フカヒレと海鮮入り アボカドスープ (1人前)・・・・・・ ￥3,300

馬頭魚 甘鯛

上海馬頭魚
甘鯛の上海風 甘口醤油ソースの前菜・・・・・・・・・・・・ ￥2,850

酸湯粉皮馬頭魚
甘鯛と板春雨の酸味白湯スープ仕立て・・・・・・・・・・・・ ￥2,850

油林松笠馬頭魚
甘鯛の松笠仕立て (お味をお選びください)・・・・・・ ￥2,850
・香味醤油ソース ・蟹肉とろみソース ・発酵唐辛子和え

時什錦菇 季節のキノコ

蒜茸炒時什錦菇蝦球
季節のキノコとエビのガーリック炒め 花山椒風味・・・・・・ ￥2,530

時什錦菇炒三元豚
季節のキノコと三元豚の炒め (お味をお選びください)・・・・ ￥2,640
・ガーリック炒め ・自家製発酵唐辛子の辛み炒め

表示価格には10%の消費税が含まれております。表示価格に対して別途10%のサービス料を頂戴いたします。

お料理はお二人様でお召し上がりいただける位の量でございます。