

市ヶ谷中国飯店 上海蟹コース

真珠

シンジュ Pearl

税込 ¥13,750

四種前菜の盛り合わせ  
Selected appetizers (4 kinds)

紹興酒香る 真牡蠣のクリームソース ※1  
Creamed Pacific oyster with Chinese rice wine flavor

※1  
・殺付きホタテのガーリック蒸し +300円  
Adding 1,000 yen for parboiled Japanese beef with original soy sauce

焼きたて 北京ダック  
Peking duck

フカヒレ詰めキヌガサ茸と黒ニンニクの上湯スープ ※2  
Steamed special soup with kinugasa mushroom stuffed shark's fin and black garlic

※2  
・壺入りフカヒレの醤油煮込み +1,500円  
Adding 1,500 yen for braised shark's fin soup in Chinese pot  
・フカヒレの姿煮込み +4,000円  
Adding 4,000 yen for braised whole shark's fin in special sauce

上海蟹の姿蒸し(メス) ※3  
Steamed Shanghai crab (female)

※3  
・上海蟹の姿蒸し(オス) +1,800円  
Adding 1,800 yen for a male crab

黒酢のすぶた  
Sweet and sour pork with black vinegar sauce

上海蟹肉と高菜のチャーハン  
Fried rice with Shanghai crab meat and mustard leaf

デザート  
Today's dessert

琥珀

コハク Amber

税込 ¥20,350

五種前菜の盛り合わせ  
Selected appetizers (5 kinds)

海老の炒め 上海蟹みそあんかけ ※1  
Stir-fried shrimp and Shanghai crab meat

※1  
・特大シータイガーのガーリックソース炒め +1,500円  
Adding 1,500 yen for Stir-fried big shrimp with garlic sauce

焼きたて 北京ダック  
Peking duck

壺入りふかひれの煮込みスープ ※2  
Braised shark's fin soup in Chinese pot

※2  
・フカヒレの姿煮込み +3,500円  
Adding 3,500 yen for braised whole shark's fin in specialsauce

上海蟹の姿蒸し(オス)  
Steamed Shanghai crab (male)

・上海蟹みそかけのフカヒレの姿煮 陶板仕立て +7,000円  
Adding 7,000 yen for Braised whole shark's fin with Shanghaicrab meat and crab roe in clay pot

和牛の湯引き 特製ネギ醤油ソース  
Parboiled Japanese beef with original soy sauce

松の実のせ 牛ひき肉入りたまり醤油チャーハン  
Fried rice with Chinese soy sauce topped with pine nuts

デザート  
Today's dessert

翡翠

ヒスイ Jade

税込 ¥31,350

特製 五種前菜の盛り合わせ  
Selected special appetizers (5 kinds)

上海蟹の紹興酒漬け(半身)  
Marinated Shanghai crab with Chinese Shaoxing wine(half)

焼きたて 北京ダック  
Peking duck

濃厚旨味スープのふかひれ姿煮込み ※1  
Braised whole shark's fin in special sauce

※1  
・上海蟹みそかけのフカヒレの姿煮 陶板仕立て +3,000円  
Adding 3,000 yen for Braised whole shark's fin with Shanghaicrab meat and crab roe in clay pot

上海蟹の姿蒸し(オス・メス)  
Steamed Shanghai crab (male&female)

スッポンの強火炒め 土鍋仕立て ※2  
Stir-fried soft shelled turtle in clay pot

※2  
・和牛ヒレの柚子胡椒炒め +500円  
Adding 500 yen Stir-fried Japanese beef with yuzu pepper sauce

上海蟹みそのつゆそば  
Soup noodle with Shanghai crab meat soup stock

デザートの盛り合わせ  
Assortment of today's dessert

鑽石

ダイヤモンド Diamond

税込 ¥42,350

特製 五種前菜の盛り合わせ  
Selected special appetizers (5 kinds)

上海蟹の紹興酒漬け(一杯)  
Marinated Shanghai crab with Chinese Shaoxing wine(whole)

焼きたて 北京ダック  
Peking duck

上海蟹みそかけのフカヒレの姿煮 陶板仕立て ※1  
Braised whole shark's fin with Shanghai crab meat and crab roe in clay pot

※1  
・乾貨と薬膳の極上蒸しスープ +2,000円  
Adding 2,000 yen for traditional Chinese medicinal soup

上海蟹の姿蒸し(オス・メス)  
Steamed Shanghai crab (male&female)

和牛ヒレの柚子胡椒炒め ※2  
Stir-fried Japanese beef with yuzu pepper sauce

※2  
・干し鮑の姿煮込み +8,500円  
Adding 8,500 yen for b raised dried abalone with oyster sauce

上海蟹みそあんかけの黄金チャーハン  
または 豆苗のせ上湯スープそば  
Egg fried rice with Shanghai crab meat or Chicken soup noodle topped with bean seedling

燕の巣入りデザートの盛り合わせ  
Assortment of today's dessert with bird's nest

●こちらのコースは、お二人様より承ります。※Our courses are made to enjoy for two or more guests.  
●アレルギーの食材や、お好みの料理がございましたら、ご相談下さい。※Should you have any food allergies or special requests  
●別途10%のサービス料を頂戴しております。※All prices 10% service charge will be added  
●仕入れ状況により内容が変わることがございます、ご了承をお願いいたします。※This menu is subject to change without notice