

上海蟹コースメニュー 2021.9.25～

アメジスト
紫晶

Amethyst

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ

Selected appetizers

XO炒鮮魷

スミイカのXO醬炒め

Stir-fried calamari with XO sauce

北京式片皮鴨

名物 ペキンダック

Beijing duck

大閘蟹海鮮竹筴羹

上海蟹出汁 海鮮と衣笠茸のスープ

Shanghai crab soup stock with seafood and Kinugasa mushroom

清蒸鮮大閘蟹

上海蟹の姿蒸し(メス)

Steamed Shanghai crab (female)

+2,000円にて蟹をオスに変更できます

+ 2,000 yen for a male crab

蒜茸炒青菜

旬野菜の炒め

Stir-fried Chinese green

松露肉松炒飯

トリュフと挽き肉のチャーハン

Ground pork fried-rice with truffle flavor

精美凍甜点品

デザート

Dessert

17,600 (税込み・サービス料別)

ターコイズ
緑松石

Turquoise

精品金華拼盆

前菜の盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork

碧綠鮮蝦球

大海老の青紫蘇炒め 翡翠ソース

Stir-fried prawn with green perilla sauce

北京式片皮鴨

名物 ペキンダック

Beijing duck

干貝元盅魚翅

干し貝柱入りふかひれの煮込みスープ

Shark fin soup with dried scallop

清蒸鮮大閘蟹

上海蟹の姿蒸し(メス)

Steamed Shanghai crab (female)

+2,000円にて蟹をオスに変更できます

+ 2,000 yen for a male crab

白灼和牛肉片

和牛の湯引き 昆布風味の香味醬油

Par-boiled Wagyu with kelp soy sauce

大閘蟹扒炒飯

上海蟹のあんかけチャーハン

Fried rice with thick crab roe sauce

精美凍甜点品

デザート

Dessert

25,300 (税込み・サービス料別)

ダイヤモンド
鑽石

Diamond

精美鮑片拼盆

あわび入り前菜の盛り合わせ

Selected appetizers with "Kinka" pork and abalone

白灼鮮帶子

帆立貝の湯引き 昆布風味の香味醬油

Par-boiled scallop with kelp soy sauce

北京式片皮鴨

名物 ペキンダック

Beijing duck

大閘蟹黄排翅

姿ふかひれの煮込み 濃厚上海蟹味噌ソース

*Braised shark fin with Shanghai crab sauce**

(*crab meat with "kani miso" paste including soft roe)

清蒸鮮大閘蟹

上海蟹の姿蒸し(オス・メス)

Steamed Shanghai crab

(male & female)

薄荷雲南牛腩利

和牛フィレ肉の雲南式ハーブ炒め

Stir-fried Wagyu fillet with fresh herb, Yunnan style

大閘蟹扒湯麵

上海蟹のあんかけつゆ麵

Shanghai crab noodle soup

精美凍甜点品

デザート

Dessert

39,600 (税込み・サービス料別)

※これらのコースはお二人様よりご注文いただけます。

※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する場合がございます。

※記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料10%を頂戴いたします。

※お料理のご相談などは、サービススタッフにお申し付けください。