

上海蟹コースメニュー 2022.10.25～

アメジスト 紫晶 *Amethyst*

四大海福拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers

琥珀宮三点心
三種点心
Selected dim sum (3 kinds)

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

海鮮銀耳羹
海鮮と白木耳のスープ
White wood ear mushroom soup with seafood

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

攪鼓四季豆炒飯
挽き肉とインゲン豆、塩漬けオリーブ菜のチャーハン
Ground pork fried rice with green beans, and vegetables

精美凍甜点品
デザート
Dessert

17,600 (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、予告なく変更する可能性があります。

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

碧緑炒鮮帶子
活け帆立貝の青紫蘇炒め 翡翠ソース
Stir-fried scallop with green perilla sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

松露海鮮魚翅
フカヒレとトリュフ、海鮮のスープ
Shark fin soup and seafood with truffle flavor

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

葱爆黒椒和牛
和牛と九条葱の葱爆炒め
Stir-fried Wagyu and Kujo green onion with black pepper

大閘蟹扒炒飯
上海蟹のあんかけチャーハン
Fried rice with Shanghai crab roe sauce

精美凍甜点品
デザート
Dessert

27,500 (税込み・サービス料別)

※記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料15%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。

ダイヤモンド 鑽石 *Diamond*

精品金華拼盆
前菜の盛り合わせ
Selected appetizers with "Kinka" pork

白灼即日鮮貝
本日鮮貝の湯引き 昆布風味の広東式醤油
Par-boiled shellfish with kelp soy sauce

北京式片皮鴨
名物 北京ダック
Beijing duck

琥珀宮佛跳牆
ふかひれと鮑、乾貨の極上蒸しスープ
Traditional Chinese medicinal soup

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
蟹そば ～上海蟹出汁のつゆ麵～
Shanghai crab noodle soup

精美凍甜点品
デザート
Dessert

46,200 (税込み・サービス料別)