

上海蟹コース

15000 円

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜

北京ダック

甘鯛と海老

上海蟹の蒸し物 オススメ半分ずつ

お任せ一皿

和牛炒めと野菜

上海蟹入りふかひれスープ

上海蟹あんかけ炒飯

デザート

35000 円

24000 円

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜

北京ダック

甘鯛と海老

上海蟹の蒸し物 オススメ半分ずつ

ふかひれの煮込み 上海蟹ソース

蟹と春雨のカラスミキャビアのせ

金華ハム入り 上湯スープ

上海蟹あんかけ炒飯

デザート

48000 円

上海蟹 雲丹入りボタン海老 紹興酒漬け

北京ダック

上海蟹の蒸し物 2 碗オスとメス

焼きふかひれ

鮑の XO 醬炒め

白金豚の黒酢酢豚

上海蟹そば

シャトーブリアンのガーリック炒飯

デザート

上海蟹 雲丹入りボタン海老 紹興酒漬け

北京ダック

上海蟹の蒸し物 2 碗オスとメス

毛鹿鮫 ふかひれの煮込み

黒毛和牛 シャトーブリアン 黒胡椒

鮑と松茸の春巻き

蟹と春雨のカラスミキャビアのせ

白トリュフかけ 蟹肉入りふわとろ炒飯

デザート

二名様よりご注文頂けます。 アレルギーや苦手な食材がある場合は事前にお申し付けくださいませ。

表示料金に消費税、サービス料 10%を加算させていただきます。

コースの内容が変わる事がございます。どうぞ御了承くださいませ。

コースメニュー

6000 円

前菜盛り合わせ

北京ダック

甘鯛と海老

和牛の炒め

海鮮料理

野菜炒め

おまかせ炒飯

デザート

12000 円

前菜盛り合わせ

北京ダック

甘鯛と海老

蟹と春雨のカラスミキャビア

お任せ一皿

黒酢酢豚とお野菜

フカヒレスープ

おまかせ炒飯

デザート

18000 円

前菜盛り合わせ

北京ダック

ボタン海老 雲丹入り紹興酒漬け

焼きふかひれ

黒毛和牛のトリュフ風

鮑の葱油ソース

金華ハム入り 上湯スープ

松茸と和牛の炒飯

デザート

25000 円

ボタン海老 雲丹入り紹興酒漬けと前菜

北京ダック

ふかひれの煮込み鶏白湯濃厚ソース

黒毛和牛のヒレ 黒胡椒炒め

蟹と春雨のカラスミキャビア

ふぐ白子春巻き

黒酢酢豚

松茸と鰻の炒飯

デザート

42000 円

ボタン海老 雲丹入り紹興酒漬けと前菜

大海老の XO 醬炒め

ヒレ肉とフォアグラ入り 北京ダック

ツバメの巣入り上湯スープ

毛鹿鮫 ふかひれの煮込み

黒毛和牛の中華風しゃぶしゃぶ

干し鮑

白トリュフかけ 蟹肉入りふわとろ卵炒飯

デザート