

上海蟹コース / Shanghai crab course menu

上海蟹コース【A】

お一人様 ¥18,700 (税込み)

麗穂特色盆

焼き物入り前菜の盛り合わせ

Assorted appetizer

銀杏時蔬蝦

大海老と銀杏のあっさり炒め

Stir-fried prawns with ginkgo nuts

紅焼蟹粉魚翅

上海蟹みそ入りふかひれのとろみスープ

Shark's fin soup with Shanghai crab roe

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

清蒸大閘蟹 (雌)

上海蟹の姿蒸し (メス)

Steamed Shanghai crab (female)

香港風脆皮鷄

三河赤鷄のパリパリ揚げ

Deep-fried Mikawa crispy chicken

姜茸蟹粉炒飯

上海蟹みそ入り生姜チャーハン

Fried rice with Shanghai crab roe

精美小甜品

本日のデザート

Today's dessert

上海蟹コース【B】

お一人様 ¥24,200 (税込み)

麗穂特色盆

焼き物入り前菜の盛り合わせ

Assorted appetizer

五香脆鮮魚

本日の鮮魚 五香風味揚げ

Stir-fried prawns with Shanghai crab meat with egg white

砂鍋大排翅

上海風 ふかひれの姿土鍋煮込み

Braised whole shark's fin Shanghai style in a earthen pot

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

清蒸大閘蟹 (雌)

上海蟹の姿蒸し (メス)

Steamed Shanghai crab (female)

時蔬XO牛肉

季節野菜と和牛のXO醬炒め

Stir-fried wagyu with vegetables in XO sauce

蟹粉拼生麵

上海蟹みそ入り和えそば

Shanghai crab roe dressed noodles

精美小甜品

本日のデザート

Today's dessert

上海蟹コース【C】

お一人様 ¥30,800 (税込み)

麗穂特色盆

焼き物入り前菜の盛り合わせ

Assorted appetizer

豆鼓炒時蔬魷魚

旬の烏賊と季節野菜の黒豆ミソ炒め

Stir-fried squid and vegetables in black beans paste

蟹粉大排翅

上海蟹みそ入りふかひれの姿土鍋煮込み

Braised whole shark's fin in an earthen pot with Shanghai crab roe

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

清蒸大閘蟹 (雌・雄)

上海蟹の夫婦蒸し (メス・オス)

Steamed Shanghai crab (female & male)

麗穂双點心

麗穂特別点心2種

Reiho's Special two kinds of Dim sum

蟹粉勞飯

上海蟹みそ入りリゾット

Risotto flavored with Shanghai crab roe

精美小甜品

本日のデザート

Today's dessert

上海蟹コース【D】

お一人様 ¥36,300 (税込み)

酔蟹拼盆

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ

Assorted appetizer including Shanghai crab soaked in Shaoxing wine

時菜泡龍蝦

オマール海老と季節野菜のあっさり炒め

Stir-fried homarus lobster with seasonal vegetables

蟹粉海虎翅

上海蟹みそ入り極上ふかひれの煮込み

Braised supreme shark's fin with Shanghai crab roe

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック

Beijing duck

清蒸大閘蟹 (雌・雄)

上海蟹の夫婦蒸し (メス・オス)

Steamed Shanghai crab (female & male)

鮮菇蟹粉牛柳

牛ヒレ肉とキノコの炒め 上海蟹みそあんかけ

Stir-fried wagyu fillet and mushrooms topped with Shanghai crab roe starchy sauce

蟹粉湯河粉

上海蟹みそ入りきしめん

Flat noodles served with Shanghai crab roe soup

精美小甜品

本日のデザート

Today's dessert