

上海蟹コース



上海蟹コース 【紫苑】^{しおん}

お一人様 ¥16,500 (税込・サ別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer(five kinds)

豆鼓炒即日海鮮

本日の海鮮の黒豆ソース炒め
Stir-fried seafood with black bean sauce

上海蟹肉粉皮湯

上海蟹肉と板春雨のスープ
Shanghai crab meat and bean-starch vermicelli soup

清蒸大闸蟹

上海蟹の姿蒸し (メス)
Steamed Shanghai crab

オス蟹変更
+1650円

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒醋排骨

上海名物黒酢のすぶた 青菜添え
Sweet and sour pork with vegetables

大良炒飯

松の実のせ牛ひき肉入り中国醤油味チャーハン
Fried rice with ground beef and Chinese soy sauce

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。
Our courses are made to enjoy for two or more guests
※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。
This menu is subject to change without notice
※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
A 10% service charge will be added to the pricechange without notice
※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。
Should you have any food allergies or special requests please ask our staff

上海蟹コース 【琥珀】^{こほく}

お一人様 ¥22,000 (税込・サ別)

前菜五拼盆

季節の前菜五種盛り合わせ
Assorted appetizer(five kinds)

蟹粉炒蝦球

大ぶり海老と上海蟹ミソの炒め
Stir-fried prawns with Shanghai crab butter

紅焼元壺

壺入りふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin in soy sauce

清蒸大闸蟹

上海蟹の姿蒸し (メス)
Steamed Shanghai crab

オス蟹変更
+1650円

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

XO醬炒時菜岩中肉片

岩中ポークと季節野菜のXO醬炒め
Stir-fried pork and mushrooms with XO sauce

海鮮荷叶飯

干し貝柱と海老の蓮の葉包みご飯
Steamed rice and dried scallops wrapped in lotus leaves

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。
Our courses are made to enjoy for two or more guests
※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。
This menu is subject to change without notice
※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
A 10% service charge will be added to the pricechange without notice
※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。
Should you have any food allergies or special requests please ask our staff

上海蟹コース 【翡翠】^{ひすい}

お一人様 ¥33,000 (税込・サ別)

前菜六拼盆

季節の前菜六種盛り合わせ
Assorted appetizer(six kinds)

奶油双鮮海鮮

ホタテ貝柱とサーモンのクリーム煮込み
Braised scallops and salmon with cream sauce

蟹粉元壺

上海蟹ミソかけ、ふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin and Shanghai crab butter in soy sauce

清蒸大闸蟹

上海蟹の夫婦 (オス・メス) 姿蒸し
Steamed Shanghai crab

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

蠔油炒牛小排骨

骨付きカルビと季節野菜のオイスターソース炒め
Stir-fried short rib and seafood with oyster sauce

雪菜上海蟹腿炒飯

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

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

上海蟹コース 【瑠璃】

お一人様 ¥38,500 (税込・サ別)

酔蟹精品前菜

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ
Special assorted appetizer

砂鍋紅焼排翅

ふかひれの姿土鍋醤油煮込み
Braised special whole shark's fin

清蒸大閘蟹

上海蟹の夫婦（オス・メス）姿蒸し
Steamed Shanghai crab

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

蝦仔扣双海鮮

椎茸の海老すり身詰めと鮑の乾燥海老卵煮込み
Braised abalone and dried shrimp eggs with minced shrimp stuffed Shiitake mushroom

黒椒炒時菜和牛

黒毛和牛と季節野菜の黒胡椒炒め
Stir-fried Japanese beef and vegetables with black pepper sauce

蟹粉伊府湯麵

上海蟹ミソあんかけイーフ一つゆそば
I-fu noodles stew with Shanghai crab butter

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

上海蟹コース 【鳳凰】

お一人様 ¥49,500 (税込・サ別)

珍味原只酔蟹

珍味 上海蟹の老酒漬け（一匹）
Marinated Shanghai crab with Chinese wine

蟹粉砂鍋排翅

上海蟹ミソあんかけ ふかひれの姿土鍋煮込み
Braised special whole shark's fin with Shanghai crab butter

清蒸大閘蟹

上海蟹の夫婦（オス・メス）姿蒸し
Steamed Shanghai crab

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

龍蝦料理

活け伊勢海老をお好みの調理法で
Spiny lobster dish

宮保炒松露和牛

黒毛和牛と季節野菜の甘辛炒め トリュフの香り
Stir-fried Japanese beef with sweet spicy sauce, truffle flavor

鮑汁鮑粒炒飯

アワビ入り干しアワビの戻しソースのチャーハン
Fried rice with abalon and dried aballon sauce

即日凍甜品盆

本日のデザート盛り合わせ
Today's assorted dessert

※こちらのコースはお二人様よりご注文頂けます。

Our courses are made to enjoy for two or more guests

※メニューは仕入れ状況により、予告なく変更する場合がございます。

This menu is subject to change without notice

※表示価格に10%のサービス料を頂戴いたします。

A 10% service charge will be added to the pricechange without notice

※お料理のご相談やアレルギー等ございましたら、係の者にお申し付けください。

Should you have any food allergies or special requests please ask our staff