上海蟹コース

旬の味覚（しゅんみかく） 上海蟹コース 【鳳凰（ほうおう）】

お一人様 ¥40,000（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

北京烤鴨子
焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

清蒸大閘蟹
上海蟹の夫婦（オス・メス）姿蒸し
Steamed Shanghai crab

砂鍋大排翅火会炒飯
土鍋入り 特選姿ふかひれあんかけチャーハン
Fried rice with whole shark's fin simmered

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 pricehange witbout 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 【紫苑（しおん）】

お一人様 ¥17,500（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)

蟹肉芙蓉炒飛子
蟹肉と卵白入りとびっこ炒め
Stir-fried crab meat and egg whites with flying fish roe

鶏上湯燉湯
鶏上湯出汁の蒸しスープ
Steamed soup with chicken broth

清蒸大閘蟹
上海蟹の姿蒸し（メス）
Steamed Shanghai crab

オス蟹変更 ＋2,000円

北京烤鴨子
焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

紅焼韮葱魚球
ポワロー葱と白身魚、揚げ豆腐の醤油煮込み
Poirot onions, white fish and fried tofu stewed in soy sauce

蟹肉姜炒飯
上海蟹肉入り生姜風味チャーハン
Fried rice with Shanghai crab meat ginger flavored

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 pricehange witbout 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（こはく）】

お一人様 ¥25,000（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)

蟹粉炒甘鯛
甘鯛の松笠揚げ 上海蟹みそソース
Deep-fried tilefish with Shanghai crab sauce

紅焼元壺
壺入り ふかひれの濃厚醤油煮込み
Braised shark's fin with soy sauce in a pot

清蒸大閘蟹
上海蟹の姿蒸し（メス）
Steamed Shanghai crab

オス蟹変更 ＋2,000円

北京烤鴨子
焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒醋炸排骨
上海名物 黒酢のすぶた 青菜添え
Sweet and sour pork with vegetables

叶花鮑片茭白夏草花飯
鮑とマコモダケ、夏草花香る蓮の葉包み蒸しご飯
Steamed rice wrapped in lotus leaves

即日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

上海蟹コース　【翡翠（ひすい）】

お一人様　¥38,500（税込・サ別）

酔蟹前菜五拼盆
上海蟹の紹興酒漬け入り前菜五種盛り合わせ
Special assorted appetizer(five kinds)

椒麻炸甘鯛
甘鯛の松笠揚げ 椒麻ソース
Deep-fried tilefish with pepper sauce

蟹粉元壷
壺入り 上海蟹みそのせ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

白灼泡辣醤和牛
塩漬け唐辛子のせ和牛の湯引き 香味醤油ソース
Instant-boiled chili pepper and Wagyu beef with soy sauce

鶏上湯麺
鶏上湯出汁の汁そば 金華ハム添え
Soup noodles with chicken broth and Jinhua ham

即日凍甜品
本日のデザート
Today's dessert

上海蟹コース　【瑠璃（るり）】

お一人様　¥48,000（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

干貝芙蓉炸甘鯛
甘鯛の松笠揚げ 干し貝柱と卵白のふんわりソース
Deep-fried tilefish with dried scallops and egg whites sauce

蟹粉砂鍋大排翅
上海蟹みそあんかけ 姿ふかひれの土鍋煮込み
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

苔条炒鮑片蝦球
鮑と大海老の青海苔ソース炒め
Stir-fried abalone and prawn with green seaweed sauce

上海蟹出汁湯麺葱絲
上海蟹出汁のつゆそば
Noodles with Shanghai crab soup sauce

即日凍甜品盆
特製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 pricehange witbout 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