

# 上海蟹コース



## 上海蟹コース 【紫苑】<sup>しおん</sup>

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】<sup>こほく</sup>

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】<sup>ひすい</sup>

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*

### 砂鍋紅焼翅

ふかひれの土鍋醤油煮込み  
*Braised special 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*

### 蟹粉砂鍋千煎散翅

上海蟹ミソあんかけ ふかひれの煎焼き土鍋煮込み  
*Braised special 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*

### 波紋龍蝦料理

活けオマール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