

上海蟹のおすすめ Shanghai crab menu

【Appetizer】

- (珍味原只醉蟹) 上海蟹の老酒漬け ¥6,500
Marinated Shanghai crab with Chinese wine
- (清蒸大閘蟹) 上海蟹の姿蒸し(メス・オス) 時価
Steamed Shanghai crab

【Shark's fin】

- (上海蟹粉元壺) 上海蟹みそのせ 壺入りふかひれの濃厚醤油煮込み ¥9,800
Braised shark's fin and Shanghai crab butter in soy sauce
- (蟹粉砂鍋排翅) 上海蟹みそかけ 姿ふかひれの土鍋醤油煮込み ¥16,500
Braised special whole shark's fin with Shanghai crab butter

【Seafood】

- (蟹粉炒蝦球) 上海蟹みそと大ぶり海老の炒め ¥6,800
Stir-fried prawn and Shanghai crab butter
- (清炒蟹粉) 上海蟹みその炒め 蒸しパン添え(蒸しパン1個付き) 1人前 ¥3,300
Stir-fried Shanghai crab butter and meat with steamed Chinese bun
- (蟹粉鮑魚) アワビとアスパラガス詰め 衣笠茸の上海蟹みそあんかけ ¥7,700
Braised kinugasa mushroom and Shanghai crab butter stuffed with asparagus
- (蟹粉炸帶子) ホタテの衣揚げ 上海蟹みそあんかけ 1人前 ¥2,600
Deep-fried scallops with Shanghai crab butter
- (蟹粉炸甘鯛) 甘鯛の衣揚げ 上海蟹みそあんかけ 1人前 ¥3,500
Deep-fried Tilefish with Shanghai crab butter

【Vegetables】

- (蟹粉炒青菜) 上海蟹みそかけ青菜の炒め ¥4,600
Stir-fried vegetables with Shanghai crab butter

【Dim sum】

- (蟹粉小籠包) 上海蟹みそ入りショウロンポウ(L.O 22:00) 3個 ¥1,800
Steamed soup bun with pork filling and Shanghai crab butter
- (蟹粉魚翅灌湯餃子) 上海蟹みそとふかひれの水餃子 ブラウンスープ(L.O 22:00) 1個 ¥2,800
Shanghai Crab butter and Fluffy Fin Dumplings Brown Soup

【Noodle & Fried rice】

- (雪菜蟹腿炒飯) 上海蟹肉と高菜のチャーハン ¥2,800
Fried rice with Shanghai crab meat and pickled mustard leaf
- (蟹粉蛋炒飯) 上海蟹みそのせたまごチャーハン ¥5,000
Fried rice with Shanghai crab butter and the white of an egg
- (蟹粉葱油拌麵) 上海蟹みそあんかけ汁なし葱油そば ¥3,300
Boiled noodles with leek oil with Shanghai crab butter
- (蟹粉湯麵) 上海蟹みそあんかけつゆそば 1人前 ¥1,800
Noodles with Shanghai crab soup sauce

※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴いたします。 A 10% service charge will be charged

※お料理のご相談やアレルギーなどございましたら、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