

上海蟹コース



上海蟹コース 【紫苑】

お一人様 **¥15,400** (税込・サ別)

¥14,000

前菜五拼盆

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

葱姜炒双鮮

海老と紋甲イカ、野菜の葱生姜煮込み
Braised prawn and squid with scallion and ginger

酸辣茸魚翅湯

旬のたっぷりキノコとふかひれ入りサンラータン
Hot and sour soup with mushroom and shark's fin

清蒸大闸蟹

上海蟹の姿蒸し(中メス)
Steamed Shanghai crab

オス蟹変更
+1,650円

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

蟹粉脆皮肉蓮藕

豚挽き肉の蓮根はさみ揚げ、上海蟹ミソソース
Deep-fried lotus and ground pork root sandwich with Shanghai crab sauce

糯米腸詰蒸飯

上海式 蓮の葉包み腸詰入り糯米の蒸しご飯
Steamed sticky rice in sausage

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

上海蟹コース 【琥珀】

お一人様 **¥22,000** (税込・サ別)

¥20,000

前菜五拼盆

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

蟹粉炒蝦球

大ぶり海老の上海蟹ミソ炒め
Stir-fried prawn and shanghai crab butter

鮑魚獅子頭小排翅燉湯

ふかひれ入りアワビと岩中豚の特製蒸しスープ
Steamed shark's fin soup with abalone and pork

清蒸大闸蟹

上海蟹の姿蒸し(大メス)
Steamed Shanghai crab

オス蟹変更
+1,650円

北京烤鴨子

焼きたて ペキンダック
Beijing roasted duck

水煮牛腩粉皮鍋

牛バラ肉と板春雨の辛味土鍋仕立て
Braised beef and bean-starch with Sichuan chili sauce

雪菜蟹腿炒飯

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

即日凍甜品

本日のデザート
Today's dessert

上海蟹コース 【翡翠】

お一人様 **¥30,800** (税込・サ別)

¥28,000

醉蟹前菜拼盆

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

苔条上湯炸鯛片

甘鯛の松笠揚げ 翡翠ソースがけ
Deeo fried tilefish with green laver sauce

蟹粉元壺

上海蟹ミソがけ壺入り濃厚ふかひれの醤油煮込み
Braised shark's fin and Shanghai crab butter in soy sauce

清蒸大闸蟹

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

北京烤鴨子

焼きたて 北京ダック
Beijing roasted duck

宮保鵝肝和牛

フォアグラの和牛巻き甘辛ソース
Beef and foie gras roll with sweet and spicy sauce

蟹粉担々麵

上海蟹ミソかけ担々麵
Dandan noodles with shanghai crab meat

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

※表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。
A 10% service charge and tax will be added to the price change without notice

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め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 【瑠璃】

お一人様 **¥37,400** (税込・サ別)

¥34,000

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

時菜炒蝦夷鮑w/辣椒醬

蝦夷アワビのあっさり炒め 辛みそ添え
Stir-fried EZO abalone with spicy miso sauce

砂鍋大排翅

特選ふかひれの土鍋煮込み
Braised special whole shark's fin

清蒸大閘蟹

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

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

黒大蒜富乳炒和牛

和牛と季節野菜の黒にんにくと富乳ソース炒め
Stir-fried Japanese beef and seasonal vegetables with black garlic sauce

蟹粉葱油伴麵

上海蟹あんかけ焦がし葱香る特製和えそば
Boiled noodles with leek oil 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 **¥47,300** (税込・サ別)

¥43,000

珍味原只酔蟹

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

蟹粉紅焼排翅干煎

ふかひれの煎り焼きと姿ふかひれの蟹ミソ醤油煮込み
Braised whole shark's fin with pan-fried shark's fin and shanghai crab butter

黄油蒜香波紋龍蝦

活けオマール海老のガーリック焼き スパイシーポテトかけ
Grilled lobster with garlic, served with spicy potato

清蒸大閘蟹

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

北京烤鴨子

焼き立て 北京ダック
Beijing roasted duck

蠔油干鮑香菇

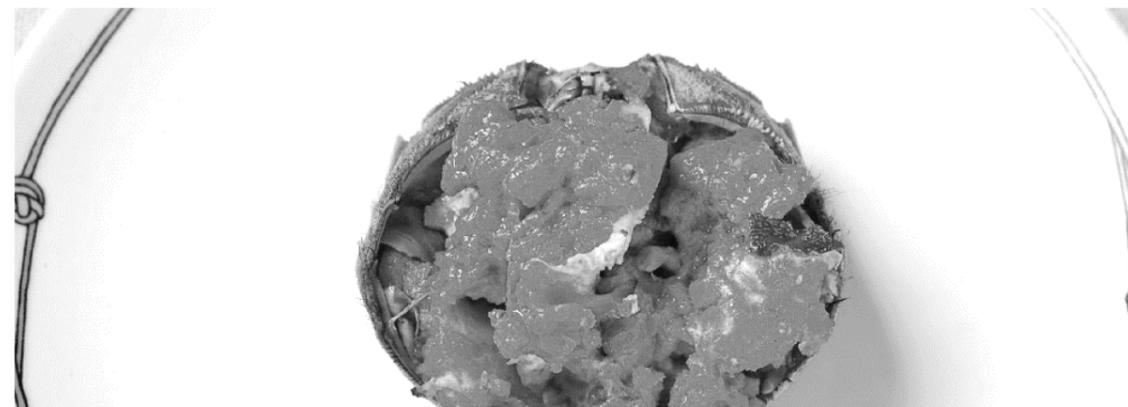
干しアワビ、茸とオイスターソース煮込み 赤かぶ添え
Braised dried abalone and mushroom in oyster sauce with red beet

和牛飯甲魚土瓶蒸

和牛の湯引きのせ蒸しご飯 スッポンの土瓶蒸しスープ
Steamed rice with Japanese beef, Soup stock soft-shelled turtle

即日凍甜品盆

本日のデザート盛り合わせ
Today's dessert



上海蟹

中国の秋の味覚の代表、上海蟹。学名は中国モズクガニと呼ばれ、普通の蟹にくらべて味に深みがあります。特にその蟹ミソは濃厚な味わいがあり、一度食べるとやみつきになってしまいます。上海蟹の中でも厳選し、自社輸入しました蟹は比較的大きく、ぎっしりと身がつまっています。蟹ミソも存分に堪能できます。



食べ方

上海蟹のもっとも一般的な食べ方は、蟹を丸ごと蒸して、醤油・黒酢・砂糖・ショウガを混ぜたタレで食べるシンプルな方法。なんといってもこれが上海蟹の濃厚な味を一番堪能できる食べ方でしょう。中国飯店の場合良質で大きいサイズの蒸し上海蟹が食べられます。(下記)※
上海蟹の姿蒸し(メス) 4,500円~
上海蟹の姿蒸し(オス) 5,500円~
上記の価格は目安でございます。蟹の価格は仕入時期により変動しております。また店舗により上記より上質な蟹を取り扱っているため、上記以上の値段になる場合がございます。
中国飯店の上海蟹コースはただ単に上海蟹の料理をふんだんにおだしするだけのコースではありません。濃厚な蟹の味を最大限に味わえるよう、コース内容には細心の注意がはらわれております。

※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

※表示価格に別途消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。
A 10% service charge and tax will be added to the price change without notice

※お料理のご相談や食材によるアレルギーなどございましたら、予め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

【オプションメニュー】

珍味酔蟹 上海蟹の紹興酒漬け

Marinated shanghai crab with chinese wine

1匹 ¥6,050
whole

1/2匹 ¥3,025
half

※コース内の上海蟹をオスに変更
+1,650円