

上海蟹コース

Shanghai Crab Course

楊琴 YANGQIN

¥15,300

前菜盛り合わせ
海老の青紫蘇炒め 翡翠スタイル
北京ダック
烏骨鶏入り薬膳蒸しスープ
上海蟹の姿蒸し(メス)
+¥1,800にて蟹をオスに変更できます。
黒酢スプタ
トリュフ香る 牛肉の炒飯
デザート

前菜盆 Appetizer
蒼緑蝦仁 Stir-fried Shrimp with green perilla sauce
北京脆鴨皮 Peking Duck
人參烏骨鶏湯 Silky chicken & Asian ginseng Soup
清蒸大闸蟹 Steamed Shanghai crab(female)
+1,800 yen for a male crab
黒醋排骨 Sweet & Sour Pork
松露牛蒜炒飯 Fried rice and beef with truffle flavor
甜品 Dessert

古箏 GUZHENG

¥19,800

前菜盛り合わせ
壺入り白菜とふかひれの醤油煮込み
壺入りふかひれの醤油煮込み 上海蟹あんかけ +¥2,800
フカヒレの姿煮 上海蟹あんかけ +¥6,800
本日の鮮魚 蒸し料理
北京ダック
上海蟹の姿蒸し(メス)
+¥1,800にて蟹をオスに変更できます。
柔らか豚の角煮
カラスミとセロリの炒飯
デザート

前菜盆 Appetizer
紅焼白菜元壺
Braised shark's fin and Chinese cabbage with soy sauce in a pot
清蒸時魚 Today's Fresh fish steamed
北京脆鴨皮 Peking Duck
清蒸大闸蟹 Steamed Shanghai crab(female)
+1,800 yen for a male crab
東坡肉 Braised Pork
烏魚子洋芹菜炒飯 Botargo and celery Fried Rice
甜品 Dessert

琵琶 PIPA

¥32,800

前菜盛り合わせ
上海蟹の紹興酒漬け
フカヒレの姿煮
フカヒレの姿煮 上海蟹あんかけ +¥4,800
北京ダック
上海蟹の姿蒸し(オス、メス)
和牛の湯引き 特製醤油ソース
上海蟹のスープ麺
デザート

前菜盆 Appetizer
醉蟹 Shanghai crab marinade with Shaoxing rice wine
紅焼排翅 Braised Shark's fin
北京脆鴨皮 Peking Duck
清蒸大闸蟹 Steamed Shanghai crab(mele & female)
白灼和牛肉 Parboiled Wagyu with original soy sauce
上海蟹汁蟹粉湯麵
Shanghai crab soup noodle of the Shanghai crab soup stock
甜品 Dessert



※表示価格はすべて税込みでございます。※All prices include 10% tax
※各コースは2名様よりご注文いただけます。※Our courses require a minimum of two persons ordering the same menu.
※メニューは仕入状況などにより、予告なく変更する可能性がございます。※Menus are subject to 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。※Please kindly inform our staff if you have any food allergies or dietary requirements.

中国飯店

紫玉蘭

CHINA BAKU SHIGYOKURAN