

## 上海蟹コース【A】

お一人様 **¥17,600 (税込み)**  
¥20,240 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

### 春秋双前菜

春秋式 季節の前菜二種

*Two kinds of appetizers*

### 豆豉百花冬菇

原木椎茸と海老すり身のあわせ蒸し 黒豆ソース

*Steamed shiitake mushroom and shrimp paste with black bean sauce*

### 北京烤鴨子

春秋style 北京グック

*Shunju style original Beijing duck*

### 牛油果蟹腿魚翅羹

上海蟹肉とフカヒレ入りアボカドスープ

*Avocado soup with Shanghai crab meat and shark's fin*

### 清蒸大閘蟹 (雌)

上海蟹の姿蒸し (メス)

*Steamed Shanghai crab (female)*

### 老式鍋包肉

豚ロースのサクサク揚げ、甘酸っぱい特製ソースかけ

*Deep-fried Atsumi pork loin with special sweet and sour sauce*

### 和牛粒白果炒飯

和牛と銀杏とレタスの黒胡椒風味チャーハン

*Fried rice with wagyu beef, ginkgo and lettuce flavored with black pepper*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 上海蟹コース【B】

お一人様 **¥23,100 (税込み)**  
¥26,565 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

### 春秋前菜盆

春秋式前菜の盛り合わせ

*Assorted appetizers*

### 蟹粉芙蓉蝦球

大ぶりエビと上海蟹みそ入り卵白炒め

*Stir-fried prawns with Shanghai crab paste and egg white*

### 北京烤鴨子

春秋style 北京グック

*Shunju style original Beijing duck*

### 紅焼排翅鍋

上海風 フカヒレの姿土鍋煮込み

*Braised whole shark's fin in an earthen pot Shanghai-style*

### 清蒸大閘蟹 (雌)

上海蟹の姿蒸し (メス)

*Steamed Shanghai crab (female)*

### 黒醋網油鵝肝排骨

渥美うまみ豚とフォアグラの網油包み揚げ黒酢ソース

*Deep-fried Atsumi pork and foie gras wrapped with crepine in black vinegar sauce*

### 蟹粉海鮮湯米粉

エビ入り上海蟹みそ風味のスープビーフン

*Soup rice noodles with seafood and Shanghai crab paste*

### 即日凍甜品

本日のデザート

*Today's dessert*

## 上海蟹コース【C】

お一人様 **¥30,800 (税込み)**  
¥35,420 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

### 酔蟹特品盆

上海蟹の紹興酒漬け入り前菜の盛り合わせ  
*Special appetizer platter including drunken Shanghai crab*

### 鯷魚醬蒸鮮鮑

活き蝦夷アワビのシラスアンチョビソース蒸し  
*Steamed fresh abalone with whitebait and anchovy sauce*

### 北京烤鴨子

春秋style 北京ダック  
*Shunju style original Beijing duck*

### 上海蟹粉元壺

壺入り、上海蟹みそとフカヒレの濃厚醤油煮込み  
*Braised shark's fin and Shanghai crab paste in soy sauce in a clay pot*

### 清蒸大閘蟹 (雌・雄)

上海蟹の夫婦蒸し (メス・オス)  
*Steamed Shanghai crab (male & female)*

### 芥末香葱和牛

和牛サーロインとゆり根の山葵風味炒め  
*Stir-fried wagyu sirloin and lily bulb with wasabi*

### 白湯甘鯛蟹腿雪菜炒飯

甘鯛の松笠揚げのせ上海蟹肉と高菜のチャーハン、白湯スープかけ  
*Fried rice with Shanghai crab meat and mustard greens topped with deep-fried filefish, served with fish bone soup*

### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

## 上海蟹コース【D】

お一人様 **¥36,300 (税込み)**  
¥41,745 (サービス料込み)

※お二人様よりご利用いただけます

### 酔蟹特品盆

上海蟹の紹興酒漬け／前菜の盛り合わせ  
*Drunken Shanghai crab / Special appetizer platter*

### 風沙黑蒜鬼手長蝦

ソフトシェル信玄エビの黒ニンニクスライス揚げ  
*Deep-fried soft shell giant river prawn with black garlic special spice*

### 北京烤鴨子

春秋style 北京ダック  
*Shunju style original Beijing duck*

### 砂鍋蟹粉煎排翅

焼きフカヒレの姿の上海蟹みそソース土鍋仕立て  
*Pan-fried whole shark's fin topped with Shanghai crab paste sauce in an earthen pot*

### 清蒸大閘蟹 (雌・雄)

上海蟹の夫婦蒸し (メス・オス)  
*Steamed Shanghai crab (male & female)*

### 黒松露醬炒和牛

和牛サーロインと野菜のオリジナルトリュフソース炒め  
*Stir-fried wagyu sirloin and vegetables with truffle sauce*

### 蟹粉炸麻球

上海蟹ミソ入り揚げだんご  
*Deep-fried Shanghai crab paste dumpling*

### 魚仔鮮鮑葱油伴麵

キャビアと活きアワビのせネギ油和えそば  
*Boiled noodle dressed with leek oil topped with fresh abalone and caviar*

### 即日凍甜品

本日のデザート  
*Today's dessert*

※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。  
※表示価格に別途10%のサービス料を頂戴します。