

# 上海蟹コースメニュー 2021.9.25～

アメジスト  
紫晶

*Amethyst*

四大海福拼盆  
前菜の盛り合わせ  
*Selected appetizers*

XO炒鮮魷  
スミイカのXO醬炒め  
*Stir-fried calamari with XO sauce*

北京式片皮鴨  
名物 ペキンダック  
*Beijing duck*

大閘蟹海鮮竹筴羹  
上海蟹出汁 海鮮と衣笠茸のスープ  
*Shanghai crab soup stock with seafood and Kinugasa mushroom*

清蒸鮮大閘蟹  
上海蟹の姿蒸し(メス)  
*Steamed Shanghai crab (female)*  
+2,000円にて蟹をオスに変更できます  
+ 2,000 yen for a male crab

蒜茸炒青菜  
旬野菜の炒め  
*Stir-fried Chinese green*

松露肉崧炒飯  
トリュフと挽き肉のチャーハン  
*Ground pork fried-rice with truffle flavor*

精美凍甜点品  
デザート  
*Dessert*

**17,600** (税込み・サービス料別)

※これらのコースはお二人様よりご注文いただけます。

※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あります。

ターコイズ  
緑松石

*Turquoise*

精品金華拼盆  
前菜の盛り合わせ  
*Selected appetizers with "Kinka" pork*

碧綠鮮蝦球  
大海老の青紫蘇炒め 翡翠ソース  
*Stir-fried prawn with green perilla sauce*

北京式片皮鴨  
名物 ペキンダック  
*Beijing duck*

干貝元盅魚翅  
干し貝柱入りフカヒレの煮込みスープ  
*Shark fin soup with dried scallop*

清蒸鮮大閘蟹  
上海蟹の姿蒸し(メス)  
*Steamed Shanghai crab (female)*  
+2,000円にて蟹をオスに変更できます  
+ 2,000 yen for a male crab

白灼和牛肉片  
和牛の湯引き 昆布風味の香味醬油  
*Par-boiled Wagyu with kelp soy sauce*

大閘蟹扒炒飯  
上海蟹のあんかけチャーハン  
*Fried rice with thick crab roe sauce*

精美凍甜点品  
デザート  
*Dessert*

**25,300** (税込み・サービス料別)

※記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料10%を頂戴いたします。

※お料理のご相談などは、サービススタッフにお申し付けください。

ダイヤモンド  
鑽石

*Diamond*

精美鮑片拼盆  
あわび入り前菜の盛り合わせ  
*Selected appetizers with "Kinka" pork and abalone*

白灼鮮帶子  
帆立貝の湯引き 昆布風味の香味醬油  
*Par-boiled scallop with kelp soy sauce*

北京式片皮鴨  
名物 ペキンダック  
*Beijing duck*

大閘蟹黃排翅  
姿フカヒレの煮込み 濃厚上海蟹味噌ソース  
*Braised shark fin with Shanghai crab sauce\**  
(\*crab meat with "kani miso" paste including soft roe)

清蒸鮮大閘蟹  
上海蟹の姿蒸し(オス・メス)  
*Steamed Shanghai crab*  
(male & female)

薄荷雲南牛腩利  
和牛フィル肉の雲南式ハーブ炒め  
*Stir-fried fillet with fresh herb, Yunnan style*

大閘蟹扒湯麵  
上海蟹のあんかけつゆ麵  
*Shanghai crab noodle soup*

精美凍甜点品  
デザート  
*Dessert*

**39,600** (税込み・サービス料別)