

# 旬素材 ～上海蟹～

【こちらのメニューは、前日までのご予約にて承ります。】

清蒸大闸蟹 一匹 ¥ 8,000

上海蟹の姿蒸し

Steamed Shanghai Crab

雄 (male) 約 200g

雌 (female) 約 150g

～入荷状況、時期によりサイズ(グラム)は変動します～

蟹黄扒排翅 ¥ 8,000

青鮫尾ビレの煮込み(約 50g) 上海蟹肉味噌あんかけソース

Simmered Mako Shark Tail Fin(about 50g) with Thick Sauce of Shanghai Crab Meat and Roe

上海獅子頭 ¥ 4,800

青鮫尾ビレと上海蟹肉入り特製つみれ大団子 上海蟹味噌のあんかけソース

Mako Shark Tail Fin and Specialty Shanghai Crab Meat Big Ball with Thick Sauce of Shanghai Crab Roe

蟹肉小籠包 (2個) ¥ 1,560

上海蟹肉と味噌入り小籠籠

Soupe Dumplings with Shanghai Crab Meat and Roe

蟹黄頂焼売 (2個) ¥ 1,560

上海蟹肉と味噌入り焼売

Steamed Shanghai Crab Meat and Roe Dumplings

蟹黄魚翅麵 ¥ 3,300

青鮫尾ビレ入り上海蟹旨みたっぷり特製そば

Soupe Noodles with Specialty Shanghai Crab Meat and Roe Thick Sauce of Mako Shark Tail Fin

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

価格は全て税込み表記となっております。17:00以降は上記の金額にサービス料10%を加算させていただきます。

For menu ingredients queries: please ask your server.

Tax is included in the prices. A service Charge of 10% will be applied on the above mentioned prices, after 17:00.