

大閘蟹菜单 ¥24,800

～上海蟹コース～

【こちらのコースは、前日までのご予約にて承ります。】

葡汁焼鮑蟹

青鮫尾ビレ、鮑、上海蟹味噌のマカオ風グラタン
Macau Style Gratin of Mako Shark Tail Fin and Abalone and Shanghai Crab Roe

蟹黄扒排翅

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

蟹肉小籠包

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

上海蟹肉と味噌入り焼売
Steamed Shanghai Crab Meat and Roe Dumplings

北京填烤鴨

窯焼き北京ダック(一枚)
Hearth-baked Peking Duck (one piece per person)

上海獅子頭

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

清蒸大閘蟹

上海蟹の姿蒸し (二匹 雄・雌各一匹)
Steamed Whole Shanghai Crab (two piece per person ; male & female)

蟹黄魚翅麵

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

精選美甜品

デザートプレート
Today's Special Dessert

コースは2名様から承ります。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。

Shanghai Crab course is available from two persons. 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.