

上海蟹 Fair

上海蟹
おすすめ
料理

活「上海蟹」の姿蒸し(オス) } 時価
活「上海蟹」の姿蒸し(メス) }



特製
特上フカヒレ姿の上海蟹ミソ入り煮込み ¥8,500
特上フカヒレの上海蟹ミソ入り煮込み ¥6,700



上海蟹ミソ入り小籠包
(4ヶ) ¥1,200



上海蟹ミソ入り
豆腐の土鍋煮込み
¥2,800



大海老と二色アスパラガスの
濃厚上海蟹ミソ和え
¥3,500



海鮮のおこげ、上海蟹スープと共に
¥3,800



上海蟹ミソとゆばの汁そば
¥1,950

お料理の写真はイメージです。食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。表記金額は全て消費税別価格です。
All images shown are for illustration purpose only. Menus are subjected to change due to availability.
The price shown does not include consumption tax.



このメニューは石灰石から生まれた環境に優しい新素材 LIMEX を使用しています
This Menu is made from LIMEX, a new material mainly made from limestone, a sustainable natural resource.





上海蟹コース

上海蟹の姿蒸しや濃厚な蟹ミソ・フカヒレの煮込み・北京ダック等の
高級食材が堪能できるスペシャルプラン
今の時期でしか味わえない、季節の珍味をお楽しみください。

Our's Special Shanghai Crab Course

¥10,000 (1名様 Price per Person)
(2名様より承ります min. 2 persons)

Optional Choice
プラス ¥2,000にて

「フカヒレ姿」の
土鍋煮込み
に変更できます。



※写真は2人前のお料理です。
※お料理の写真はイメージです。

季節の味覚入り彩り前菜盛り
Seasonal Hors d' oeuvres Recommendation

❖ 「フカヒレの醤油煮込み」

Our Signature Dish
"House Special" braised Shark's Fin

❖ 特製「釜焼き北京ダック」

Beijing Style Roasted Duck

❖ 上海蟹ミソ入り小籠包

Our Specialty Xiao Long Bao with Shanghai Crab Miso

❖ タラバ蟹と百合根入り

「上海蟹ミソ入り豆腐の土鍋煮込み」

Clay pot Tofu braised in Shanghai Crab Miso with Crab Meat and Lily Bulb

スペアリブの黒酢和え
Sparerib dressed in Black Vinegar Sauce

❖ 活「上海蟹」の姿蒸し
Fresh Steamed Shanghai Crab

❖ タラバ蟹入り生姜チャーハン
Ginger Flavored Stir Fried Rice with Crab Meat

❖ 本日のシェフおまかせ

デザート盛り合せ

Chef's Dessert Recommendation of the Day

❖ 中国生姜茶

Chinese Ginger Tea



お料理の写真はイメージです。食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。表記金額は全て消費税別価格です。
All images shown are for illustration purpose only. Menus are subjected to change due to availability. The price shown does not include consumption tax.