

上海蟹コース

Shanghai crab Course

この時期にしか味わえない中国の味覚上海蟹の期間限定コース
(10月6日予定～11月30日)



メニュー

menu

16,000円(税サ込)

特製前菜5種盛り合わせ

秋天五拼盤

Amsue

上海蟹肉入り燕の巣のスープ

蟹粉献官燕

Bird' nest soup with shanghai crab

上海蟹入り小籠包

蟹粉小籠包

Bird' nest soup with shanghai crab meat

上海ガニの姿蒸し

清蒸大闸蟹

Steamed hanghai crab

スペアリブの中国式ソース炒め

京都排骨

Stir fried spare ribs with chinese sauce

季節野菜の煮びたし～金華ハムスープ仕立て～

上湯浸時菜

Stir fried platinum pork and black bean sauce

上海蟹肉のあんかけチャーハン

大闸蟹扒炒饭

Shanghai crab fried rice with thick sauce

デザート

甜品

Dessert

※2名様からのご注文になります。※Minimum order of 2 persons.

※コースラストオーダー ランチ14:00 ディナー20:00 ※Course last order lunch 14:00 dinner20:00

※メニューの金額は税込み.サービス料込みの金額になります。仕入れ状況により内容が変わることがございます。

※The menu prices include 13% tax and service charges. Contents may charge depending on the availability ingredients.