

2025年9月25日（木）～

Shanghai Crab Course

中国飯店 春秋

上海蟹 Aコース

お一人様 ¥18,700 (税込・サ別)
¥21,505(税サ込)

春 秋 特 品 盤

春秋式前菜四種盛り合わせ

北 京 烤 鴨 子

春秋style 北京ダック

豆 腐 蟹 粉 魚 翅 羹

豆腐と上海蟹ミソ入りフカヒレ煮込みスープ

清 蒸 大 閘 蟹 (雌)

上海蟹の姿蒸し (メス)

醬 爆 和 牛 片

和牛と季節野菜の甘ミソ強火炒め

清 炒 時 蔬 菜

季節野菜のあっさり炒め

干 貝 蛋 白 炒 飯

干し貝柱と卵白のチャーハン

即 日 凍 甜 品

本日のデザート

上海蟹 Bコース

お一人様 ¥24,200 (税込・サ別)
¥27,830(税サ込)

春 秋 特 品 盤

春秋式前菜六種盛り合わせ

蟹 粉 石 斑 魚

ハタの上海蟹ミソ炒め

北 京 烤 鴨 子

春秋style 北京ダック

紅 燒 白 菜 元 盅

壺入り フカヒレの濃厚醤油煮込み

清 蒸 大 閘 蟹 (雌)

上海蟹の姿蒸し (メス)

黑 醋 網 脂 鵝 肝 卷

フォアグラの網脂巻き 特製黒酢ソース

雪 菜 蟹 腿 扒 炒 麵

上海蟹肉と中国高菜のあんかけ焼きそば

即 日 凍 甜 品

本日のデザート

上海蟹 Cコース

お一人様 ¥31,350 (税込・サ別)
¥36,052(税サ込)

幸 福 特 品 盤

特選前菜七種盛り合わせ

XO醬 茼 蒿 露 笋 炒 活 鮑

活き蝦夷アワビと黄茼蒿、アスパラガスの自家製XO醬炒め

北 京 烤 鴨 子

春秋style 北京ダック

砂 鍋 紅 燒 毛 鹿 散 翅

土鍋入り 毛鹿鮫フカヒレの上海式醤油煮込み

清 蒸 大 閘 蟹 (雄・雌)

上海蟹の夫婦姿蒸し (オス・メス)

黑 蒜 百 合 炒 和 牛 西 冷

和牛サーロインと百合根の黒ニンニク炒め

蟹 粉 蟹 肉 炒 飯

上海蟹ミソ・蟹肉入りチャーハン

即 日 双 甜 品

本日のデザート

上海蟹 Dコース

お一人様 ¥36,850 (税込・サ別)
¥42,377(税サ込)

醉 蟹 (半身) / 幸福特品盤

上海蟹の紹興酒漬け(半身) / 特製前菜七種盛り合わせ

白 灼 活 車 蝦

活け車エビの湯引き 特製醤油ソース

北 京 烤 鴨 子

春秋style 北京ダック

砂 鍋 蟹 粉 排 翅

土鍋入り 上海蟹ミソとフカヒレの姿煮込み

清 蒸 大 閘 蟹 (雄・雌)

上海蟹の夫婦姿蒸し (オス・メス)

黑 松 露 醬 炒 和 牛 西 冷 鮮 鮑

和牛サーロインとアワビの黒トリュフソース炒め

蟹 粉 扒 葱 油 拌 麵

上海蟹ミソあんかけ和えそば

即 日 凍 甜 品

本日のデザート