

聘珍樓横濱本店

上海蟹メニュー

(税込)

TAKE OUT

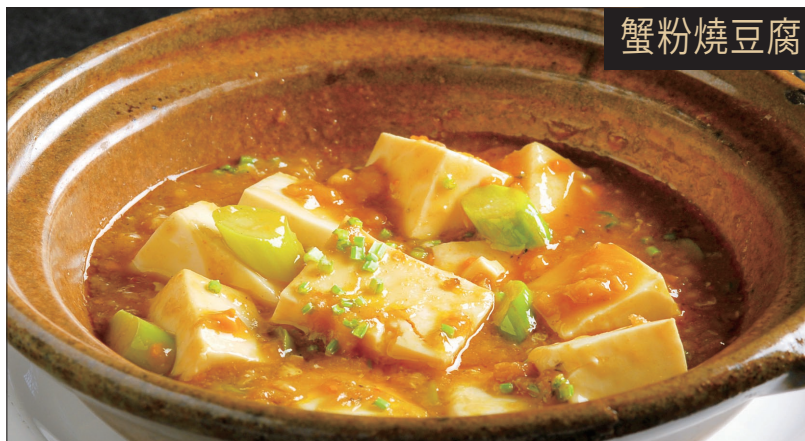


蟹粉蒸焼賣

上海蟹のシュウマイ (2個) 588

Steamed Dumpling with Chinese Mitten Crab Meat and Crab Roe

上海蟹



蟹粉焼豆腐

上海蟹肉と豆腐の煮込み 2,847

Stewed Tofu with Chinese Mitten Crab Meat and Crab Roe



蟹粉燴魚翅

上海蟹肉入りフカヒレスープ 2,946

Shark's fin Soup with Chinese Mitten Crab Meat and Crab Roe

上海蟹は、上海近くの湖や川で獲れるモクズガニの1種です。上海蟹は9月下旬から身が締まり始め、風味が増します、10月は「カニミソ」を持ったメスがおいしく、11月になるとゼラチン質の白子を持つオスがおいしくなります。上海の秋を代表する味覚です。

聘珍樓

HEICHINROU