

全て税込み価格です



イメージ写真

# 上海蟹



上海蟹は、上海近くの湖や川で獲れるモクスガニの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。上海蟹はショウガや黒酢などで作ったタレにつけて食べます。ぜひ、いま旬の上海蟹をお楽しみ下さい。

## 上海蟹の蒸しもの

### 清蒸大闸蟹粉

メス 8,200円

オス 9,200円

表示価格に別途サービス料 10%を頂戴致します。

アレルギーをお持ちの方は事前にスタッフにご相談下さい。



蟹粉小籠包

上海蟹のショーロンポウ (2個) 700円  
(4個) 1,400円  
(6個) 2,100円

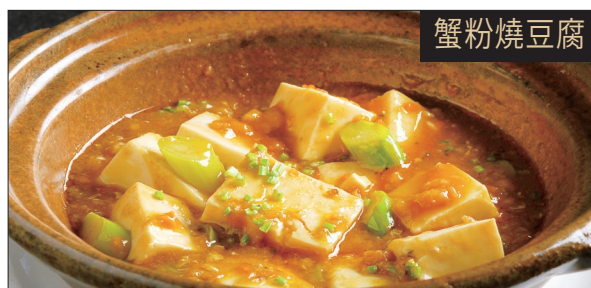
ShangHai Style Steamed Dumpling with Chinese Mitten Crab Meat and Crab Roe



蟹粉蒸焼賣

上海蟹のシュウマイ (2個) 800円

Steamed Dumpling with Chinese Mitten Crab Meat and Crab Roe



蟹粉焼豆腐

上海蟹肉と豆腐の煮込み 3,900円

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 3,900円

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



蟹粉蛋炒飯

上海蟹肉入りチャーハン 4,600円

Stir-Fried Rice with Chinese Mitten Crab Meat and Crab Roe