



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
ShangHai Style Steamed Dumpling with (4個) 1,400円
Chinese Mitten Crab Meat and Crab Roe (6個) 2,100円



蟹粉蒸燒賣

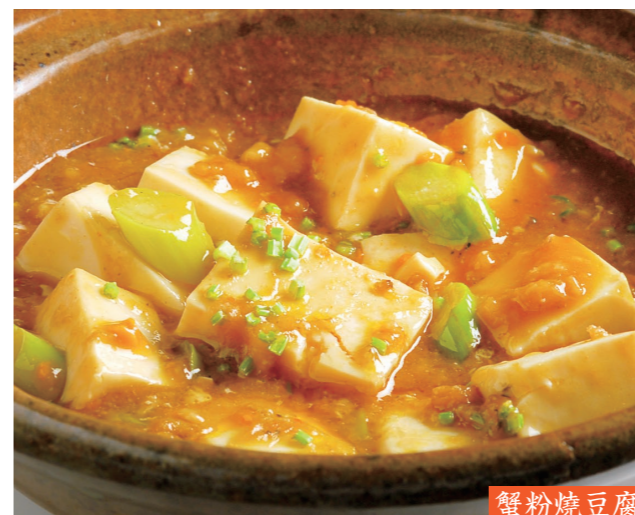
上海蟹のシュウマイ (2個) 800円
Steamed Dumpling with
Chinese Mitten Crab Meat and Crab Roe



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

全て税込み価格です



蟹粉燒豆腐

上海蟹肉と豆腐の煮込み 3,900円
Stewed Tofu with Chinese Mitten Crab Meat and Crab Roe



蟹粉鱈魚翅

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



蟹粉燒伊麵

上海蟹肉の伊府麵 (イーフーメン) 4,500円
Stewed Noodles with Chinese Mitten Crab Meat



酒醉大闸蟹

上海蟹の紹興酒漬け 7,800円
Steeped Chinese Mitten Crab with Rice wine



(オス)

糯米大闸蟹

上海蟹肉のせもち米の甲羅蒸し 3,800円
Steamed Chinese Mitten Crab with Glutinous Rice

全て税込み価格です

聘珍樓
HEICHINROU