

上海蟹

テイクアウト メニュー

上海蟹

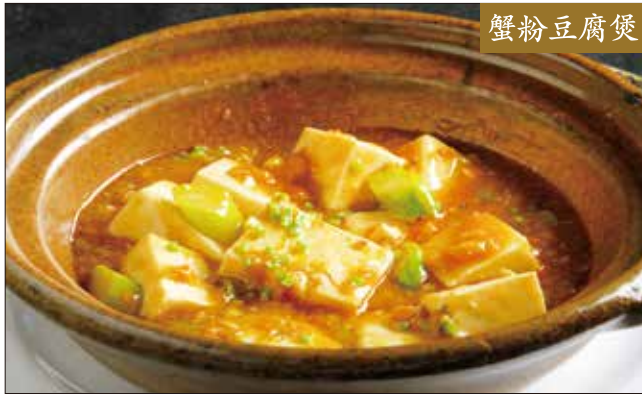


蟹粉蒸燒賣

上海蟹のシュウマイ

Steamed Dumpling with Chinese Mitten Crab Meat and Crab Roe

2個 1,080円 (税込)



蟹粉豆腐煲

上海蟹肉と豆腐の煮込み

Stewed Tofu with Chinese Mitten Crab Meat and Crab Roe

3,829円 (税込)



蟹粉燴魚翅

上海蟹肉入りフカヒレスープ

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

3,829円 (税込)



上海蟹は、上海近くの湖や川で獲れるモクスガニの一種です。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