



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ズガニの一種です。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。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ください。

上海蟹の蒸しもの

清蒸大閘蟹粉

メス 6,800円 (税込)

オス 8,800円 (税込)

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ください。

吉祥寺聘珍樓



蟹粉小籠包

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

上海蟹のショーロンポウ

2個 900円 (税込)

4個 1,800円 (税込) / 6個 2,700円 (税込)



蟹粉蒸焼賣

Steamed Dumpling with Chinese Mitten Crab Meat and Crab Roe

上海蟹のシュウマイ

2個 1,100円 (税込)



蟹粉豆腐煲

Stewed Tofu with Chinese Mitten Crab Meat and Crab Roe

上海蟹肉と豆腐の煮込み

3,900円 (税込)



蟹粉鱸魚翅

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

上海蟹肉入りフカヒレスープ

3,900円 (税込)



蟹粉蛋炒飯

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

上海蟹肉入りチャーハン

4,400円 (税込)