



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。

日比谷聘珍樓



蟹粉小籠包

### 上海蟹のショーロンポウ

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

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

### 上海蟹のシュウマイ

Steamed Dumpling with Chinese Mitten Crab Meat and Crab Roe

2個 1,100円 (税込)



蟹粉蛋炒飯

### 上海蟹肉入りチャーハン

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

4,400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

3,900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

3,900円 (税込)



蟹粉焼伊麵

上海蟹肉の伊府麵 (イーフーメン)

Stewed Noodles with Chinese Mitten Crab Meat

4,200円 (税込)



酒醉大閘蟹

上海蟹の紹興酒漬け

Steeped Chinese Mitten Crab with Rice wine

6,800円 (税込)



糯米大閘蟹

(オス)

上海蟹肉のせもち米の甲羅蒸し

Steamed Chinese Mitten Crab with Glutinous Rice

3,600円 (税込)

聘珍樓

HEICHINROU