上海鞍

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 7,900 円 (税込)

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。 表示価格に別途サービスを頂戴いたします。





上海蟹のショーロンポウ

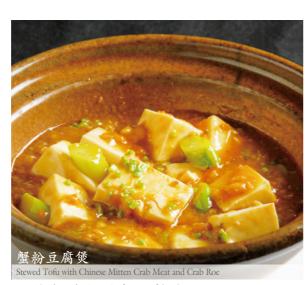
2個 900 円(税込)

4個 1,800 円(税込) / 6個 2,700 円(税込)



上海蟹のシュウマイ

2個 1,100 円(税込)



上海蟹肉と豆腐の煮込み

3,200 円(稅込)



蟹粉燴魚翅 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

3,200 円(税込)



上海蟹肉入りチャーハン

3.800 円(税込)



上海蟹肉の伊府麺(イーフーメン)

3.800円(税込)



上海蟹肉のせも5米の甲羅蒸し(オス) 3,600 円(税込)



上海蟹の紹興酒漬け

6,800 円(税込)

