

# 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 清蒸大闸蟹粉

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。



イメージ写真



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)

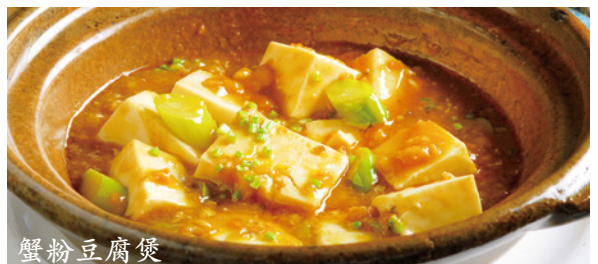


蟹粉蒸燒賣

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

3,200 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

3,200 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

3,800 円 (税込)