

# 上海蟹

テイクアウトメニュー

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。



イメージ写真



聘珍楼

HEICHINROU

吉祥寺聘珍楼



蟹粉蒸烧賣

Steamed Dumpling with Chinese Mitten Crab Meat and Crab Roe

上海蟹のシュウマイ

2個 972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

2,829円(税込)



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

2,829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

3,358円(税込)