



淮揚拼盆

椒鹽酥帶魚
柚香海蜇皮
蟹油拌百合
脆香素鱈魚

淮揚前菜五種

太刀魚の山椒風味揚げ
クラゲの柚子風味甘酢和え
百合根の蟹油和え
精進田ウナギの黒酢風味

蟹粉魚翅羹

フカヒレの上海蟹ミソ・蟹肉・蟹油入り煮込み

松菌梨子鴨片

合鴨ロースと松茸、梨の菊花炒め

淮揚名点

蟹黃小籠包

揚州名菜

上海蟹ミソ入りショウロンポウ

蟹黃燉獅子頭

上海蟹ミソ入り 肉団子のスープ蒸し

清蒸大閘蟹

黑糖姜湯

上海蟹姿蒸し

黒糖の生姜湯

揚州炒飯

揚州チャーハン

正宗杏仁凍

アーモンドゼリー

椰茸糯米滋

ココナッツ団子

期間
限定

上海 鉄雲 コース

名産地 陽澄湖より、秋の美味が届きました。
上海蟹を存分にご堪能いただけるコースです。

お一人様

¥15,000

(お二人様より承ります)

※数に限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。

※表示の価格は税抜き価格です。

※写真はイメージです

0110ZA

SHIN WAI SYUN
揚州名菜
秦淮春