HAIRY CRAB SET MENU

大閘蟹套餐

上海蟹セットメニュー

頭盤精選

Appetizer Platter 前菜の盛り合わせ

蜜汁叉燒・蟹粉百花棗・手拍青瓜

Cucumber, Garlic, Aged-Vinegar, Marinated · Pork, Honey, Barbecued · Hairy Crab Meat & Roe, Shrimp Paste, Crispy

カニみそのエビすり身つつみ揚げ

<Col Vetoraz, Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry, Veneto, Italy>

蟹粉海鮮豆腐羹

Hairy Crab Meat & Roe, Tofu, Seafood Soup, Braised カニみそ入り海鮮豆腐とろみスープ

花雕蒸大閘蟹

Hairy Crab, Steamed

上海カニの花雕酒蒸し

< Aged 10 Years Shaohsing Wine, Taiwan>

蟹粉扒龍蝦

Peng Hu Lobster, Hairy Crab Meat & Roe, Simmered

ロブスターの素揚げ カニみそソースかけ

<Willm, Gewurztraminer Reserve, Alsace, France>

上湯浸時蔬

Seasonal Vegetable, Superior Broth, Poached

季節の野菜上湯仕立て

生炒糯米飯

Chinese Sausage, Dried Shrimp, Glutinous Rice, Steamed

もち米 チャーハン

薑茶湯圓

Sweetened Ginger Soup, Sesame Balls

白玉団子入りジンジャースープ

<Vietti, Moscato d'Asti, Cascinetta, Piemonte, Italy>

3,880

每位 per person

5.080

搭配餐酒 with wine pairings

HAIRY CRAB SPECIAL

大閘蟹菜單

上海蟹メニュー

例牌 regular 一皿

¥ASE 蟹粉白雪玉

580

雅閣 Hairy Crab Meat & Roe, Milk, Egg White, Scrambled カニみそとミルク入り卵白の炒め

蟹粉燴海參

980

Hairy Crab Meat & Roe, Sea Cucumber, Simmered

カニみそとナマコのとろみ煮こ**み**

蟹粉豆腐

680

Hairy Crab Meat & Roe, Tofu, *Braised* カニみそ豆腐

YAGE 蟹粉銀絲煲

680

雅閣 Hairy Crab Meat & Roe, Vermicelli, Casserole カニみそとハルサメの土鍋煮込み

蟹粉扒時蔬

580

Hairy Crab Meat & Roe, Seasonal Vegetable, *Braised* カニみそと季節の野菜炒め

YACE 蟹粉百花棗

720

雅閣 Hairy Crab Meat & Roe, Shrimp Paste, *Crispy* カニみそのエビすり身つつみ揚げ

蟹粉糯米飯

680

Hairy Crab Meat & Roe, Chinese Sausage, Dried Shrimp, Glutinous Rice, Steamed カニみそ入り 糯米

蟹粉扒龍蝦

每位 per person お一人様

雅閣 Peng Hu Lobster, Hairy Crab Meat & Roe, Simmered

1,480

ロブスターの素揚げ カニみそソースかけ

蟹粉小籠句

三件 Three piece 三個

Hairy Crab Meat & Roe, Pork Dumpling, Steamed

480

カニみそ小籠包

花雕蒸大閘蟹

每隻 Per piece 一個

Hairy Crab, Steamed

1.880

上海カニの花雕酒蒸し

主廚推薦 Chef's Recommendation

