



唐宮

Toh-gu

¥7,000

冬季唐宮花拼盤

冬の唐宮前菜の盛り合わせ

Winter Toh-gu Assorted appetizers

上海蟹皇洋葱湯

上海蟹の味噌入りチャイニーズオニオングラタン

Shanghai Crab's onion gratin soup with miso

北京烤鴨 叉焼酥

北京ダックと叉焼パイ

Beijing duck and Roasted pork fillet pie

蒸水蛋白灼魷魚

イカのさつと蒸し、卵豆腐の中国醤油かけ

Steamed squid, egg tofu with Chinese soy sauce

辣炒季節蔬菜鴨片

季節野菜と鴨肉の辛子炒め

Stir fried winter vegetables and duck

XO醬炒飯

XO醬入り炒飯

Fried rice with XO sauce

杏仁豆腐, 胡麻団子

杏仁豆腐、胡麻団子

Almond Jelly and Sesame dumplings

王府 上海

Shanghai crab course

¥13500

冬季唐宮花拼盤

冬の唐宮特製冷菜の盛り合わせ

Winter Toh-gu Assorted appetizers

娃娃菜鮑魚上湯

ワアワア菜と鮑の上湯蒸しスープ

Simmered Chinese cabbage and abalone soup

五種小龍包

五種類の小龍包

Five kinds of steamed soup dumplings

清蒸上海蟹

上海蟹の姿蒸し

Steamed Shanghai crab

上海蟹皇炒螃蟹王、中国菜炒和牛肉

タラバカニと上海蟹の炒め、和牛と中国野菜の炒めの合わせ盛り

Stir-fried Shanghai crab , king crab and

Wagyu beef with Chinese vegetables

上海蟹皇麻婆炒飯

上海蟹マーボー豆腐の餡かけ炒飯

Fried rice with Braised tofu , Shanghai crab miso in chili oil

師傳特別甜点心

デザートプレート