

【10月～翌1月までの 季節限定コース】

本場中国、上海のグルメ達も大絶賛！！



## 極上“陽澄湖”産の 上海蟹三昧コース

(2名様より)

お一人様 16,800円(税・サ別)

中国では古来より、陽澄湖の蟹は蟹の中の王様と呼ばれ、珍重されてきました。

白金劉安では数ある蟹の中で、外見も味も最高のプレミアムブランドである

”陽澄湖”の上海蟹(黄金大闸蟹)をご提供しております。

本場上海・香港のグルメ達をも唸らせるワンランク上の上海蟹料理をご堪能ください。

一. 「漢方食養湯」

…別添の一覧からお選びください。

二. 酔蟹(スイシェー)～上海蟹の美味紹興酒漬け

三. 天然すっぽんと烏骨鶏のコラーゲンプディングの上海蟹ソース仕立て

四. 車海老の上海蟹蟹味噌炒め

五. 5色20種の健康野菜

六. 絶品「上海蟹の丸ごと」炒め

蟹味噌・脚肉・爪肉・胸肉を丁寧にほぐし、丸ごと炒めたオリジナル料理です。

七. 上海蟹のお食事

八. デザート

◎オプション：¥4,500(税・サ別)の追加料金で

【フカヒレ姿煮(背ビレ)コラーゲン仕立て】をご用意いたします。