

【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 20,000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)～上海蟹を紹興酒と漢方で漬けました。

三. 上海蟹の焼売

四. 車海老の上海蟹蟹味噌炒め

五. 5色18種 季節の健康野菜料理

六. 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、丸ごと炒めた贅沢な一品です。

七. 上海蟹のあんかけ焼きそば

八. 杏仁豆腐

【5月～10月までの 季節限定コース】

淑女に美肌！ 紳士に活力！



天然すっぽんと
フカヒレの美肌・活力コース

(2名様より)

お一人様 24,800円 (税・サ別)

当サロンでは、今日ほとんど入手することが困難となっております

「天然すっぽん」を使用しております。

白金劉安が自信をもってお薦めする、まさに”すっぽんづくし”のコースです。

[主な捕獲地：静岡・徳島・熊本・大分・宮崎・鹿児島などの河川や湖です。]

一. 「漢方食養湯」

…別添の一覧からお選びください。

二. 天然すっぽんとフカヒレのコラーゲンブディン

三. 天然すっぽんの甘味噌炒め サンチュ包み

四. 天然すっぽんの香味揚げ

五. 天然すっぽんの上湯仕立て

六. フカヒレ姿煮(背ビレ)コラーゲン丼

七. デザート