

大閘蟹づくしコース

大閘蟹套餐 | Shanghai Crab Course

10.27 Fri - 12.31 Sun

完全予約制・3日間前まで | 須三天前預訂・Reservation Before 3-Days is Required
2名様より承ります | 兩人起訂・Valid for a minimum of 2 Person

本日の前菜三種盛合せ

今日前菜三拼
Assorted Appetizer Platter

天然野菜の七彩小籠包 3個 (大閘蟹)

大閘蟹小籠包3個
Steamed Dumplings (Shanghai Crab) 3 Pieces

大閘蟹姿蒸し

清蒸大閘蟹
Steamed Shanghai Crab

季節野菜の大閘蟹味噌添え

大閘蟹粉時蔬
Vegetables with Crab Meat and Crab Miso Sauce (Shanghai Crab)

フカヒレと大閘蟹味噌あんかけチャーハン

大閘蟹粉魚翅蓋飯
Shark's Fin with Crab Meat, Crab Miso Sauce and Fried Rice (Shanghai Crab)

おもちの棗包み生姜湯

薑汁心太軟
Red Dates Stuffed with Glutinous Rice Ball Sweet Ginger Soup

¥ 18,700 / 税込(名)



點水樓
Dian Shui Lou

新宿限定大閘蟹コース

新宿限定大閘蟹套餐 | Shanghai Crab Course

10.27 Fri - 12.31 Sun

本日の前菜二種盛合せ

今日前菜雙拼

Assorted Appetizer Platter

天然野菜の七彩小籠包 3個 (大閘蟹)

大閘蟹小籠包3個

Steamed Dumplings(Shanghai Crab) 3 Pieces

大閘蟹味噌とエビの茶碗蒸し

Do Re Mi 燉水蛋

Steamed Egg with Shrimps and Crab Meat and Crab Miso Sauce(Shanghai Crab)

大閘蟹味噌あんかけチャーハン

大閘蟹粉蓋飯

Crab Meat and Crab Miso Sauce and Fried Rice(Shanghai Crab)

おもちの棗包み生姜湯

薑汁心太軟

Red Dates Stuffed with Glutinous Rice Ball Sweet Ginger Soup

¥ 6,600 / 税込



點水樓
Dian Shui Lou

四谷限定大閘蟹コース

四谷限定大閘蟹套餐 | Shanghai Crab Course

10.27 Fri - 12.31 Sun

本日の前菜二種盛合せ

今日前菜雙拼

Assorted Appetizer Platter

天然野菜の七彩小籠包 3個 (大閘蟹)

大閘蟹小籠包 3個

Steamed Dumplings(Shanghai Crab) 3 Pieces

季節野菜の大閘蟹味噌添え

大閘蟹粉時蔬

Vegetables with Crab Meat and Crab Miso Sauce(Shanghai Crab)

寧波チャーハン

寧波炒飯

Fried Rice with Shredded Pork and Preserved Vegetables "Ningpo Style"

おもちの棗包み生姜湯

薑汁心太軟

Red Dates Stuffed with Glutinous Rice Ball Sweet Ginger Soup

¥ 5,500 / 税込



點水樓
Dian Shui Lou