

大閘蟹づくしコース

大閘蟹套餐 | Shanghai Crab Course

2024.11.1 Fri - 2025.1.13 Mon

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

季節の野菜炒め

蒜蓉炒時蔬
Stir-Fried Vegetables With Garlic

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)

胡麻白玉入りの生姜湯

薑汁湯圓
Sesame Rice Balls 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

2024.10.25 Fri - 2025.1.13 Mon

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 2 個（大閘蟹）

大閘蟹小籠包 2 個

Steamed Dumplings(Shanghai Crab) 2 Pieces

季節の野菜炒め

蒜蓉炒時蔬

Stir-Fried Vegetables With Garlic

フカヒレと蟹味噌あんかけ麺

蟹粉魚翅麵

Shark's Fin with Crab Meat, Crab Miso Sauce and Noodle Soup

胡麻白玉入りの生姜湯

薑汁湯圓

Sesame Rice Balls 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

2024.10.25 Fri - 2025.1.13 Mon

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 2個（大閘蟹）

大閘蟹小籠包 2個

Steamed Dumplings(Shanghai Crab) 2 Pieces

季節の野菜炒め

蒜蓉炒時蔬

Stir-Fried Vegetables With Garlic

蟹味噌あんかけチャーハン

蟹粉蓋飯

Crab Meat, Crab Miso Sauce and Fried Rice

胡麻白玉入りの生姜湯

薑汁湯圓

Sesame Rice Balls Sweet Ginger Soup

¥ 5,500 / 税込



點水樓
Dian Shui Lou

