大閘蟹コース

大閘蟹套餐 | Shanghai Crab Course

2026 .12 . 25 Fri まで

[完全予約制・7日間前まで | 須七天前預訂・Reservation Before 7-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

蟹味噌入りスープ小籠包 3個

蟹黃灌湯包 3 個

Steamed Dumplings(Crab Roe Soup) 3 Pieces

大閘蟹姿蒸し 170g

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

フカヒレと蟹味噌あんかけチャーハン

蟹粉魚翅蓋飯

Shark's Fin with Crab Meat,Crab Miso Sauce and Fried Rice

おもちの棗包みの生姜湯

薑汁ぺ太軟

Red Dates Stuffed with Glutinous Rice Ball Sweet Ginger Soup



¥ 19,800 / 税込(名)

點水樓 Dian Shui Lou

蟹づくしコース

秋季蟹套餐 | Shanghai Crab Course

2026.12.25 Fri まで

本日の前菜二種盛合せ
今日前菜雙拼
Assorted Appetizer Platter

蟹味噌入りスープ小籠包 3個
蟹黃灌湯包 3個
Steamed Dumplings(Crab Roe Soup) 3 Pieces

ナズナとエビの蒸し餃子 3個
薺菜鮮蝦餃 3個
Steamed Shrimp Dumplings with Nazuna (3 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

おもちの棗包みの生姜湯
薑汁ぺ太軟
Red Dates Stuffed with Glutinous Rice Ball Sweet Ginger Soup

¥ 6,600 / 税込

點水樓
Dian Shui Lou