

大闸蟹

Shanghai Crab
上海蟹

套餐·Course·コース

RMB 480 每位·per person·お一人様



扫码了解详情
Scan for more

单品·A la carte·单品:

·清蒸上海大闸蟹(公175克、母150克) ---- RMB 188
Steamed Shanghai Hairy Crab (Male 175g, Female 150g)
上海蟹の姿蒸し(雄蟹175g,雌蟹150g)

·圆笼蟹黄大汤包 ---- RMB 48(只)
Steamed Pork Dumpling with Crab Roes (one)
肉团子の蟹肉味噌あんかけ (一個)

·姜汁炖双皮鲜奶 ---- RMB 38(位)
Stewed Fresh Milk and Protein with Ginger Sauce (per person)
牛乳プリン 生姜風味 (一人份)

*另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
別途10%サービス料と6%の増値税。

·蟹粉虾仁烩豆腐 ---- RMB 158
Braised Tofu with Crab Meal and Shrimps
蟹味噌と海老のあんかけ豆腐



·蟹黄银鱼炖水蛋 ---- RMB 58(位)
Steamed Egg Custard with Crab Roes and Whitebait(per person)
白魚と蟹味噌の中国茶碗蒸し(一人份)



CHINESE RESTAURANT
BAI-YU-LAN

白玉蘭

日期/Date: 2024.09.15-2024.11.30 Sep 15~ Nov 30, 2024

时间/Time: 11:30-14:00 17:30-21:30

地点/Venue: 2F 白玉兰中餐厅/Chinese Restaurant Baiyulan

电话 / Tel: 64151111 Ext.5215



厨师长推荐 秋季套餐

Chef Recommended

Autumn Set Menu

シェフ おすすめ 秋のセットメニュー

RMB 388~588

每位 · per person · お一人様

*另加10%服务费和6%增值税。
Subject to 10% service charge & 6% VAT.
別途10%サービス料と6%の増値税。



扫码了解详情
Scan for more

CHINESE RESTAURANT
BAI-YU-LAN

白玉蘭

日期/Date: 2024.09.01-2024.11.30 Sep, 1~ Nov 30, 2024

时间/Time: 11:30-14:00 17:30-21:30

地点/Venue: 2F 白玉兰中餐厅/Chinese Restaurant Baiyulan

电话/Tel: 64151111 Ext.5215

