

上海ルージュ

## DINNER MENU

玄武コース ¥ 12,100

\*

五種類の味と香りの前菜盛り

ハマグリと卵の蒸しスープ

春野菜とハタの香り揚げ 朝天唐辛子の香り

胸鰭の上海風煮込み

皮付きバラ肉のトロトロ東坡肉

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

朱雀コース ¥ 17,600

\*

伊達鶏と乾燥椎茸の蒸しスープ

前菜の盛り合わせ

甘鯛の香り蒸し

フカヒレの上海風煮込み  
(+6,600 でフカヒレ 100g に増量承ります)

春野菜と春雨の炒め

牛ほほ肉の麻辣煮込み

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

※天候や仕入の状況により内容が変更になる場合があります。※料金には別途、サービス料 10% を頂戴いたします。

上海ルージュ

## DINNER MENU

白虎コース ￥27,500

青龍コース ￥38,500

\*

すっぽんと上湯 衣笠だけの蒸しスープ

前菜の盛り合わせ

窯焼き北京ダック

甘鯛の香り蒸し 春野菜

フカヒレの上海風煮込み  
(+6.600でフカヒレ100gに増量承ります)

皮付き子豚のパリパリ焼き

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

\*

鮑と焼き物前菜

海と山 乾貨のうまみ 壺蒸しスープ

本日の揚げ物

活け伊勢海老の朝天唐辛子炒め

フカヒレの上海風煮込み 吉切  
(+6.600でフカヒレ100gに増量承ります)

和牛ヒレ肉の炭火焼 黒胡椒のソース

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

※天候や仕入の状況により内容が変更になる場合があります。※料金には別途、サービス料10%を頂戴いたします。

上海ルージュ

## DINNER MENU

特別メニュー

シェフおまかせコース ￥55,000

(要予約)

\*

料理長 沖倉康志 がお客様だけのスペシャルメニューをおつくりいたします。

こちらのコースは完全予約制ですので、

3日前までにご予約ください。

※天候や仕入の状況により内容が変更になる場合があります。※料金には別途、サービス料10%を頂戴いたします。



今月のおすすめアラカルト

## 【伊達鶏】

DATE chicken

山々が連なり緑や水など豊かな自然に恵まれている福島県伊達市を中心に  
“平飼い”飼育されている「伊達鶏」。  
“ジューシーな食感と弾力”“豊かなコクと旨味”が特徴です。

お料理は2-3名様で程よくお召し上がり頂ける量となっております。

手羽先の蝦味噌揚げ 朝天唐辛子の香り Deep-fried Chicken Wing with Shrimp miso and Red Pepper	2,600
手羽先の醤油煮込み 上海伝統料理 貴妃鶏 Braised Chicken wings in soy sauce Shanghai Traditional Cuisine	2,800
伊達鶏と昆布、金貨ハムで8時間かけてとった 上湯と乾燥椎茸の蒸しスープ Steamed soup of Jinhua ham and dry ingredients	お一人様 2,200
10年物の紹興酒と伊達鶏の煮込み Braised DATE Chicken with 10-year old Shaoxing wine	2,800
腿肉の香り揚げ 油淋鶏 Deep-fried leg meat with aroma old Chicken	2,600
むね肉と黄韭の細切り炒め Sautéed shredded chicken breast and yellow chive	2,200
春キャベツとむね肉の味噌炒め Fried spring cabbage and meat with miso	2,200
春野菜と胸肉の炒め 炒和菜 Stir-fried various spring vegetables and chicken meat	2,200
伊達鶏と昆布、金貨ハムで8時間かけてとった 上湯の極上スープ麺 Steamed soup of Jinhua ham and dry ingredients noodle soup	2,600

### - 要予約 -

伊達鶏と白菜の白湯土鍋煮込み DATE chicken and Chinese cabbage stewed in a clay pot with hot white water	20,000
伊達鶏の塩がま焼 DATE chicken baked in salt kiln	28,000

上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。  
Price above include tax and are subject to a 10% service charge.





## 【前菜】

### Appetizer

お料理は2~3名様で程よくお召し上がり頂ける量となっております。

烤叉烧	イベリコ豚の釜焼きチャーシュー Oven-baked Iberico CHAR-SIU	1,900
烤双味	焼き物入り前菜三種 Assorted appetizers plate	お一人様 1,600
脆皮鶏	伊達鶏の骨付きモモ肉の焼き物 Baked DATE chicken thigh with bone	2,500
脆海蜇	コリコリクラゲ頭の黒酢ニンニク風味和え Jellyfish head with black vinegar and garlic flavor	1,500
皮蛋豆腐	ピータン豆腐の湖南ソース Century egg tofu	1,400
葱油鶏	伊達鶏の葱と生姜ソース Steamed DATE chicken with ginger sauce	1,950
棒棒鶏	伊達鶏のバンバンジー Steamed DATE chicken with sesame sauce	1,950
口水鶏	伊達鶏のピリ辛ソース Steamed DATE chicken with spicy sauce	1,950
香榨菜	青ザーサイの香油和え Green Chinese pickles with spiced oil	1,000
XO 醬	貝柱をふんだんに使ったオリジナル XO 醬 "Homemade" XO soy with spiced oil	1,700
大蒜蝦	有頭海老の大蒜炒め Stir-fried headed shrimp with garlic	1,900



焼き物入り前菜三種

\*季節により内容が変わります。

上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。

Price above include tax and are subject to a 10% service charge.





## 【湯】

### Soup

---

酸辣湯	海の幸たっぷり辛味のスープ Sour and spicy soup with seafood	お一人様 1,200
魚翅湯	フカヒレと蟹肉のスープ Shark fin and crabmeat soup	お一人様 2,200
四寶湯	金華ハムと乾物のうま味 蒸しスープ Steamed soup of Jinhua ham and dry ingredients	お一人様 2,600
燕窩湯	燕の巣の上湯スープ Chinese swallow's nest soup	お一人様 3,400

## 【フカヒレ】

### Shark fin

---

気仙沼に水揚げされたヨシキリザメの中から最高の尾びれを厳選。  
約一週間かけて、丁寧に戻したフカヒレを上質なスープで仕上げております。

紅排翅	フカヒレの上海風煮込み Braised shark's fin "Shanghai style"	75g	9,900
		100g	13,200
		150g	19,800



フカヒレの上海風煮込み

上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。  
Price above include tax and are subject to a 10% service charge.



## 【海鮮】

### Seafood

お料理は2-3名様で程よくお召し上がり頂ける量となっております。

乾焼蝦	海老のチリソース煮 Shrimp chili	3,200
炒蝦仁	海老と野菜の塩炒め Wok-fried shrimp and vegetables sauteed	3,200
炒帶子	ホタテと黄ニラの塩炒め Wok-fried scallop and yellow chive sauteed	3,500
炒鮮魚	鮮魚と野菜の塩炒め Wok-fried fish and vegetables sauteed	3,400
清蒸魚	鮮魚の香り蒸し 葱と生姜の香り Steamed fish with leek and ginger	お一人様 3,400 *一尾 要予約
煮海參	ナマコの煮込み Braised sea cucumber 醤油煮込み / 蝦の子煮込み / 四川風煮込み Stir-fried with soy sauce / eggshell sauce / Szechuan style sauce	4,700
紅焼鮑	蝦夷鮑の醤油煮込み Braised EZO abalone - Soy sauce	8,300
蠔油鮑	蝦夷鮑のオイスター煮込み Braised EZO abalone - Oyster	8,300
奶油鮑	蝦夷鮑のクリーム煮込み Braised EZO abalone - Cream sauce	8,300
粉絲蟹	渡り蟹と春雨の土鍋煮込み Stewed crab and vermicelli style pot 醤油煮込み / XO 醬煮込み / 豆鼓煮込み Stir-fried with soy sauce / XO soy sauce / Bean sauce	4,700



鮮魚の香り蒸し 葱と生姜の香り

上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。  
Price above include tax and are subject to a 10% service charge.

## 【豚肉・牛肉】

### Pork / Beef

お料理は2~3名様で程よくお召し上がり頂ける量となっております。

東坡肉	皮付きバラ肉のトロトロ煮込み Tender braised pork with skin	お一人様 2,200
古老肉	イベリコ豚肩ロースの酢豚 Sweet & Sour Iberico shoulder 甘酢 / 黒酢 Red sweet sour sauce or Black vinegar sauce	2,400
洋薯肉	豚肉とジャガイモの細切り炒め Stir-fried shredded pork and potatoes	2,400
青椒肉	豚肉とピーマンの細切り炒め Stir-fried shredded pork and greenpepper	2,400
蠔油牛肉	牛ヒレ肉のオイスター炒め Stir-fried beef fillet with Oyster	3,800
辣子牛肉	牛ヒレ肉の唐辛子炒め Stir-fried beef fillet with Chili	3,800
豆豉牛肉	牛ヒレ肉の豆豉炒め Stir-fried beef fillet with Soy beans drum	3,800



皮付きバラ肉のトロトロ煮込み

上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。  
Price above include tax and are subject to a 10% service charge.





## 【鶏肉】

### Chicken

お料理は2~3名様で程よくお召し上がり頂ける量となっております。

北京烤鴨	窯焼き北京ダック Oven-baked Peking duck	一枚 1,100 一羽 14,000 *一羽 要予約
腰果鶏丁	鶏肉とカシューナッツの炒め Stir-fried chicken and cashew nuts	2,400
辣子鶏丁	鶏肉の山椒と唐辛子炒め Wok-fried Chicken with Prickly Ash and Chili Peppers	2,400
蝦醬鶏	手羽先の蝦みそ炒め Wok-fried chicken wings with shrimp miso	2,400
黄酒鶏	伊達鶏と10年紹興酒のスパイス煮込み DATE chicken and shaoxing wine braised with spice	2,800

## 【野菜 豆腐】

### Vegetable tofu

お料理は2~3名様で程よくお召し上がり頂ける量となっております。

麻婆豆腐	牛肉と極吟豆腐の四川風麻婆豆腐 Szechuan style Mapo-tofu with beef	3,200
蟹肉豆腐	ズワイ蟹と豆腐の醤油煮込み Braised snow crab and tofu with soy sauce	3,200
炒時菜	本日の青菜の大蒜炒め Today's greens stir-fried with garlic	2,200
炒黄韭	黄韭ともやしの炒め Fried yellow chive and beans sprout	2,200
辣茄子	茄子の香り揚げ 香菜と唐辛子 Deep-fried eggplant with aromatic green. chili pepper	1,500
麻婆茄子	ビリっと辛い麻婆茄子 Spicy braised eggplant	2,100
魚香茄子	ナスの甘辛酸味の炒め Stir-fried eggplant with sweet, spicy and sour flavor	2,100

上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。

Price above include tax and are subject to a 10% service charge.





## 【点心】

### Dim sum

---

小籠包	肉汁たっぷり上海小籠包 Soup dumpling	三個	900
焼餃子	白菜と豚肉の焼き餃子 Grilled dumplings. Chinese cabbage. pork	三個	900
蝦餃	蝦蒸し餃子 Steamed shrimp dumplings	三個	900
焼売	豚肉とキャベツの焼売 Steamed pork. cabbage	三個	900
炸春捲	野菜と豚肉のパリパリ春巻き Spring rolls. vegetables and pork	二本	800
水餃子	熱々水餃子 ピリ辛湖南ソース Dumpiling with spicy sauce	六個	1,400
蘿蔔糕	大根餅の煎り焼 XO 醬 Baked radish cake with XO soy	四カット	1,400
花捲	蒸しパン お料理のソースとご一緒に Steamed bread	一個	300

## 【飯】

### Rice

---

什錦炒飯	五目チャーハン Fried rice. starchy sauce	1,800
蟹肉炒飯	蟹肉とレタスの炒飯 Fried rice. Crabmeat with lettuce	1,980
XO 炒飯	自家製 XO 醬の炒飯 Fried rice. Homemade XO soy sauce	2,800
什錦鍋巴	アツアツ五目あんかけおこげ Fired rice. starchy sauce	3,800





## 【麺】

### Noodles

---

海鮮湯麺	海鮮のつゆそば Seafood noodle soup	1,980
海鮮炒麺	海鮮あんかけ焼きそば Fried noodle with seafood, vegetable	1,980
叉焼麺	チャーシュー入りつゆそば CHAR-SIU noodle soup	1,980
葱絲湯麺	ネギと細切りチャーシューのスープそば Soba noodles in soup with green onion and CHAR-SIU	1,980
什景湯麺	五目あんかけつゆそば Soba Noodles with Soup and Gomoku Ankake	1,980
什景炒麺	五目あんかけ焼きそば Fried Noodles with Gomoku Ankake	1,980
芝麻担々麺	ゴマの風味の担々麺 Tan-Tan noodle sesame flavore	1,980
辣香担々麺	とっても辛い辣油香る四川風担々麺 Spicy Tan-Tan noodle Szechuan-style	1,800
麻辣炒麺	山椒香るもやしと豚肉のピリ辛焼きそば Spicy fried noodle with pork and japanese pepper	1,800
黄韭炒麺	黄韭ともやしの焼きそば Fried noodle with yellow chive, bean sprouts	1,980
上海炒麺	野菜と海鮮の上海風焼きそば Shanghai-style fried noodle with seafood, vegetable	1,980
黒酸辣湯麺	黒酢香る酸味と辛みの湯麺 Sour and spicy hot noodle	1,980
鶏絲煨麺	細切り鶏肉の土鍋煮込みそば Shredded Chiken noodle soup	2,400
魚翅湯麺	蟹肉とフカヒレの上海風煮込み麺 Crabmeat and Shark's fin noodle soup	3,800





## 【甜品】

Dessert

---

芒凍布甸	果肉入りマンゴープリン Fresh mango pudding	1,200
杏仁豆腐	2つの食感の杏仁豆腐 Almond jelly "Shanghai Rouge style"	1,100
脆芝麻球	胡麻揚げ団子 Fried sesame balls	二個 700
冰淇淋	本日のアイスクリーム Today's ice cream	600

## 【お土産】

Souvenir

---

X O 醬	貝柱をふんだんに使ったオリジナル XO 醬 Homemade XO soy	一瓶 (100g) 2,750
肉饅頭	自家製肉まん "Homemade" Meat bun	二個入 800

上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。  
Price above include tax and are subject to a 10% service charge.



上海ルージュ

平日限定ランチセット ¥ 2,500

---

前菜三種 + 選べるメイン + デザート

\*

A. 海老とふんわり玉子チャーハン

B. 蟹肉とレタスのチャーハン

C. 醤油味の五目つゆそば 又は あんかけ焼きそば

D. とっても辛い辣油香る四川風タンタン麺

E. チャーシュー麺

F. 色々野菜と魚のだし香る白湯スープ麺

G. ゴマ香るピリッと辛いタンタン麺

H. 山椒香るもやしと豚肉のピリ辛焼きそば

I. ザーサイと豚肉のあんかけつゆそば 又は あんかけ焼きそば

J. 柔らか豚バラ肉の玉子とじご飯

※天候や仕入の状況により内容が変更になる場合があります。

上海ルージュ

## LUNCH MENU

飲茶コース ¥ 3,850

\*

三種の味と香りの前菜

黄韭のワンタンスープ

揚げ蒸し 五つの味わい点心

本日のお食事

季節のデザート

中国茶

特式コース ¥ 5,500

\*

前菜盛り合わせ

伊達鶏と乾燥椎茸の蒸しスープ

九州産ハタの豆鼓蒸し

皮付きバラ肉のトロトロ東坡肉

本日のお食事

季節のデザート

凍頂烏龍茶の甘い香り

※天候や仕入の状況により内容が変更になる場合があります。※料金には別途、サービス料10%を頂戴いたします。

		Glass	Bottle
<i>Champagne</i>			
Côte Blanche Blanc de Blancs Brut N.V. / Le Brun de Neuville コート・ブランシュ・ブラン・ド・ブラン・ブリュット / ル・ブルン・ド・ヌヴィル	Champagne, France	¥2,900	¥16,900
<i>Sparkling Wine</i>			
Cava Privat Brut Reserva 2017/ Castillo de Perelada カヴァ・プリヴァット・ブリュット・リゼルヴァ / カスティッロ・ペレラーダ	Catalonia, Spain	¥1,300	¥6,300
<i>White Wine</i>			
Talma White Blend 2018 / Bodegas Bastida タルマ・ホワイトブレンド / ボデガス・バスティーダ	Jumilla, Spain	¥1,200	¥6,000
Riesling Trocken 2019 / Korrell Johanneshof リースリング・トロッケン / コレル・ヨハネスホフ	Nahe, Germany	¥1,900	¥10,400
Sauvignon Blanc 2018 / Flora Springs ソーヴィニヨン・ブラン / フローラ・スプリングス	California, America	¥2,700	¥15,700
Condrieu 2016 / Lionel Faury コンドリユー / リオネル・フォーリー	Côte du Rhône, France	¥3,200	¥18,000
Meursault Dubuet 2019 / Dubuet- Monthelie ムルソー・デュブエ / デュブエ・モンテリール	Bordeaux, France	¥3,800	¥22,000
<i>Red Wine</i>			
Talma Tempranillo 2018 / Bodegas Bastida タルマ・テンプラニーリョ / ボデガス・バスティーダ	Jumilla, Spain	¥1,200	¥6,000
Barbera d'Asti 2017 / Poderi Gianni Gagliardo バルベラ・ダスティ / ポデーリ・ジャンニ・ガリアルド	Piemonte, Italia	¥1,900	¥10,900
Chateauneuf du Pape " La Cour des Pape" 2016 / Grandes Serres シャトーヌフ・デュ・パプ・ラ・クール・ド・パプ / グラン・セル	Côte du Rhône, France	¥2,800	¥16,500
Savigny-les-Beaune " Aux Serpentières " 2018 / Dubuet Monthelie サヴィニー・レ・ボヌ・オー・セルパンティエール / デュブエ・モンテリール	Bourgogne, France	¥3,200	¥18,700
Preciado Cabernet Sauvignon 2016 / Rapport Wines プレシアド・カベルネ・ソーヴィニヨン / ラポート・ワイン	California, America	¥3,900	¥22,700

## ドリンクメニュー

### Beer / ビール

#### Draft Beer / 生ビール

Suntory Premium Malts  
サントリー・プレミアム・モルツ ¥1,000

#### Bottled Beer / 瓶ビール

Asahi Super Dry (500ML)  
アサヒ・スーパードライ ¥1,000

Sapporo Black Label (334ML)  
サッポロ・ブラックラベル ¥900

Tsingtao Beer (330ML)  
青島ビール ¥1,000

#### Non Alchol Beer / ノンアルコールビール

Kirin Zero Ichi (334ML)  
麒麟・ゼロイチ ¥900

### Chinese Rice Wine / 紹興酒

	Glass	Bottle
Shoukou Daietsukishu 10 years 紹興大越貴酒 陳年 10 年	¥1,700	¥8,300
Shoukou Daietsukishu 15 years 紹興大越貴酒 陳年 15 年		¥13,200
Koetsuryuzan 20 years 古越龍山 陳年 20 年		¥27,500
Koetsuryuzan 30 years 古越龍山 陳年 30 年		¥55,000
Koetsuryuzan 50 years 古越龍山 陳年 50 年		¥121,000

### Moutai Wine / 茅台酒

	Bottle
Guizhou Moutai Wine 貴州茅台酒 (500ml)	¥88,000



## ドリンクメニュー

### Liquor / リキュール

Apricot Wine ¥900  
杏露酒

Kuei Hua Chen Chiew ¥900  
桂花陳酒

### Whisky / ウィスキー

Ballantine's 17years ¥1,800  
バラントイン 17年 Blended, Scotland

Bowmore 12years ¥1,300  
ボウモア 12年 Islay, Scotland

Macallan 12years ¥1,700  
マッカラン 12年 Highland, Scotland

Jack Daniel's ¥1,100  
ジャック・ダニエル Tennessee, America

Yamazaki N.V. ¥1,700  
山崎 N.V. Osaka, Japan

Hakushu N.V. ¥1,700  
白州 N.V. Yamanashi, Japan

### Cocktail / カクテル

High Ball Chita ¥1,100  
ハイボール・知多  
Whisky Chita, Soda

Jasmine Tea Cocktail ¥1,100  
ジャスミンティー・カクテル  
Jossie Tea Liquor, Water, Lemon Peer

China Blue ¥1,100  
チャイナ・ブルー  
Dita, Blue Curacao, Grapefruits Juice

Shanghai Rouge ¥1,100  
上海ルージュ  
Campari, Chinese Rice Wine, Soda, Lemon Peer

## ドリンクメニュー

## Soft Drinks / ソフトドリンク

Pu'er Tea プーアル茶	¥1,100
Jasmine Tea ジャスミン茶	¥1,100
Dong Ding Tea 凍頂烏龍茶	¥1,100
Black Oolong Tea 黒烏龍茶	¥700
Orange Juice オレンジジュース	¥700
Apple Juice アップルジュース	¥700
Grapefruits Juice グレープフルーツ ジュース	¥700
Ginger Ale (Sweet, Dry) ジンジャーエール(甘口、辛口)	¥700
Coca-Cola zero コカ・コーラ ゼロ	¥700

## Mineral Water / ミネラル ウォーター

Fuji Mineral 780ml / 富士ミネラル	¥700
Perrier 750ml / ペリエ	¥1,100