

【2026年秋・上海蟹解禁】銀座の中国料理店「GINZA沁馥園」が贈る、秋の味覚の最高峰。スペシャリテ『熟酔蟹』やフカヒレ・アワビとのマリアーージュを堪能する「上海蟹コース」を期間限定で提供開始

～日本の旬食材（山形牛・松茸）と上海・広東の伝統技法が織りなす、洗練された大人のための秋限定メニュー。みゆき通りを望むモダンな空間で上質なひとときを～



銀座MIYUKIビルにある中華レストラン「GINZA沁馥園」は、毎年絶大な人気を博す秋の最高級食材「上海蟹（シャンハイガニ）」をふんだんに使用した「2026年度 上海蟹特別メニュー」の提供を、2026年10月より期間限定で開始いたします。

今年は、当店名物のスペシャリテである、じっくり蒸し上げてから秘伝のタレに漬け込む独自の『熟酔蟹（スチーム酔っぱらい上海蟹）』を組み込んだ、2種類の特別なコース料理をご用意いたしました。ま

た、山形牛や旬の松茸、吉切鮫のフカヒレなど、日本の厳選された四季の最高級食材と上海蟹を贅沢に掛け合わせたアラカルトメニューも多数取り揃え、銀座の特等席にふさわしい贅の競演をお届けいたします。



秋の味覚「上海蟹」



秋の味覚「上海蟹」

■ GINZA沁馥園が贈る「2026年度 上海蟹メニュー」をお楽しみいただける3つの特徴



1. 名物スペシャリテ『熟醉蟹（スチーム酔っぱらい上海蟹）』：伝統技法を再解釈した、とろけるような甘み

一般的な「酔っぱらい蟹」は生の蟹を酒に漬け込みますが、当店では独自の伝統技法に基づき、一度丁寧に蒸し上げて（スチームして）から、特製の紹興酒タレにじっくりと漬け込む「熟醉蟹」をご提供します。この確かなひと手間により、生の蟹が苦手な方でも安心してお召し上がりいただけるだけでなく、蒸し上げたことで旨味が極限まで凝縮された身と濃厚な蟹味噌に、芳醇な紹興酒とスパイスの華やかな香りが芯まで染み込みます。口に運んだ瞬間に広がる上品な香りと、なめらかでとろけるような甘みは、当店を代表する至高のスペシャリテです。

2. 上海料理の伝統技法と、日本の秋を代表する厳選食材（山形牛・松茸）の華麗な融合

上海の数々の名店やミシュラン評価店で研鑽を積んだ料理人による、素材本来の力を引き出す火入れと味付け。今年は、上海蟹そのものの美味しさをシンプルに味わう「姿蒸し」をはじめ、「山形牛と松茸のオイスターソース炒め」や「松茸入り烏骨鶏の上湯（シャンタン）スープ」など、日本の豊かな秋の恵みと、海の至宝（上海蟹・フカヒレ・鮑）を贅沢に組み合わせた、華やかで奥深い滋味あふれる料理の数々をご用意しました。

3. 銀座・みゆき通り沿いの洗練された大人のモダン空間

2024年11月に移転した新店舗は、黒と金を基調としたシックで落ち着いた雰囲気の「大人の隠れ家」。2名様から最大22名様まで対応可能な扉と壁のある完全個室（全5室）や、ゆったりとしたテーブル席を完備しています。窓の外に広がる銀座の洗練された街並みを望みながら、ソムリエが料理に合わせて提案する極上のワインやシャンパーニュ、厳選された中国茶とともに、特別なビジネスでのご接待やハレの日の会食にふさわしい上質な時間を提供いたします。

■ 提供メニュー詳細

今年の上海蟹メニューは、上海蟹の代表的な魅力をバランスよく愉しめる「スタンダードコース」と、高級食材との贅沢なマリアージュを極めた「贅沢コース」の2種類、およびアラカルトをご用意いたしました。



価格: 17,600円（税込）

■【上海蟹コース】 18,700円（税込・サービス料別）

当店自慢のスペシャリテ『熟醉蟹』から、上海蟹の旨味が凝縮した濃厚なフカヒレ煮込み、そしてお一人様1杯ずつの「姿蒸し」まで、上海蟹の醍醐味を余すところなくご堪能いただけるフルコースです。

<内容>

- ・前菜盛り合わせ 沁馥園スタイル（沁馥園彩盤）
- ・スペシャリテ『熟醉蟹』スチーム上海蟹の紹興酒漬け（1/2杯）
- ・天使蝦の湯葉巻き揚げ（脆炸腐衣虾）
- ・吉切鮫胸鰭の上海蟹味噌煮込み（蟹粉吉切胸翅）（※ご要望に応じて「フカヒレ姿煮 60g」へのアップグレードも承ります）
- ・豆腐の上海蟹味噌煮込み（蟹粉烩豆腐）
- ・上海蟹 姿蒸し（1杯）（清蒸大闸蟹）
- ・季節野菜の強火炒め（清炒时蔬）
- ・上海蟹味噌和え麺（蟹粉拌面）
- ・フルーツとデザート of 盛り合わせ（甜品水果拼盘）

※ご注文は2名様より承ります

※上海蟹姿蒸し1杯追加 +6,050円

※上海蟹の入荷状況で提供期間・メニュー内容が変更することがありますのでご了承ください。



価格: 22,000円 (税込)

【上海蟹贅沢コース】 23,760円（税込・サービス料別）

最高級の「吉切鮫尾びれ」と「鮑（アワビ）」に、上海蟹肉を贅沢に絡めて極上の上湯（シャンタン）で仕上げた炒め物や、四川のスパイスが香り立つ大山鶏など、上海・広東・四川の技法を贅沢に織り交ぜた最高峰の特別ディナーコースです。

<内容>

- ・前菜盛り合わせ 沁馥園スタイル（沁馥園彩盤）
- ・スペシャリテ『熟醉蟹』スチーム上海蟹の紹興酒漬け（1/2杯）
- ・吉切鮫尾びれ、鮑と上海蟹肉の上湯炒め（上湯蟹肉魚翅炒鮑魚）
- ・大山鶏手羽先の四川香り炒め（川味辣子大山鶏翅）
- ・上海蟹棒、アスパラと銀杏の炒め（银杏芦笋炒蟹柳）
- ・上海蟹 姿蒸し（1杯）（清蒸大闸蟹）
- ・本日の季節野菜の強火炒め（清炒时蔬）
- ・上海蟹味噌あんかけチャーハン（蟹粉烩炒饭）
- ・フルーツとデザート of 盛り合わせ（甜品拼果盤）

※上海蟹の入荷状況で提供期間・メニュー内容が変更することがありますのでご了承ください。

■ 秋の季節限定 おすすめアラカルト料理

コース以外にも、お好みのメニューを自由に愉しめる贅沢なアラカルトを多数ご用意しております。



スチーム酔っ払い上海蟹

紹興酒にじっくり漬け込み、蟹味噌の旨味を引き出した沁馥園名物。芳醇な香りと濃厚な味わいが口いっぱいに広がる、大人のための一皿です。



上海蟹の姿蒸し

最もシンプルに上海蟹の持ち味を堪能できる調理法。ふっくら蒸し上げた身と濃厚な蟹味噌を、素材そのままの味わいでお楽しみいただけます。



吉切鮫尾びれの上海蟹味噌煮込み

高級食材フカヒレ尾びれを、上海蟹味噌で贅沢に煮込んだ逸品。奥深い旨味が重なり合い、至福のハーモニーを奏でます。

・蟹粉元盅（ほぐしフカヒレの上海蟹味噌かけ）

丁寧にほぐした極上のフカヒレに、旨味たっぷりの上海蟹味噌ソースをたっぷりとかけて。

・蠔油松茸炒和牛（山形牛と松茸のオイスターソース炒め）

厳選された山形牛のとろける甘みに、秋の味覚を代表する松茸の香りがオイスターソースと絶妙に絡みます。

- ・**黄油干煎松茸（松茸のバター焼き）**

厳選松茸の香りとシャキッとした食感を、濃厚な香りのバターでシンプルかつ豪快に引き立てました。

- ・**松茸虫草烏鶏湯（松茸入り烏骨鶏の上湯蒸しスープ）**

漢方食材でもある烏骨鶏と松茸を、丁寧に時間をかけて抽出した伝統の上湯でじっくりと蒸し上げた身体に沁みわたるスープ。

- ・**上海蟹粉小籠包（上海蟹味噌入り小籠包）**

レンゲにのせて一口かじれば、口いっぱいに上海蟹の濃厚な旨味が詰まった極上のアツアツスープが溢れ出します。

- ・**蟹粉烩豆腐（豆腐の上海蟹味噌煮込み）**

ふるふるの柔らかな豆腐に、濃厚でクリーミーな上海蟹味噌がじんわり絡み合う優しい味わい。

- ・**蟹粉扒時蔬（季節野菜の炒め上海味噌ソース）**

シャキッと炒め上げた季節の野菜に、風味豊かな上海蟹味噌ソースを贅沢にまとわせた一品。

※サービス料10%いただいております。

GINZA沁馥園 概要

■ コンセプト

中国伝統料理の基本を軸にアーティスティックな皿が並ぶ

「GINZA沁馥園」では、著名な中国料理店での豊富な経験を持つ料理長と、高級中華レストラン出身のシェフが、卓越した腕を振るっています。日本の四季折々の食材を巧みに活かし、上海料理と広東料理の技法を駆使して、繊細かつ豪華な一皿をお届けします。ライブ感とシズル感に満ちた、作りたて・蒸し立て・焼き立て・揚げたての料理をぜひお楽しみください。銀座の中心に位置する当店で、特別なひとときをお過ごしいただけます。



店舗概要



GINZA 沁馥園

所在地：東京都中央区銀座5-6-12 MIYUKIビル 7F

営業時間：ランチ 11:30 - 15:00

ディナー 17:30 - 22:30

定休日：不定休、年末年始

電話番号：03-6264-5462

公式HP：<https://www.ginza-shinfuen.jp/>

インスタグラム：<https://www.instagram.com/ginzashinfuen>

GINZA沁馥園のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/163437

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

GINZA沁馥園

広報担当：中嶋

メールアドレス：msk.n@collins.co.jp