



魚翅煲仔飯套餐

魚翅と点心 セット

小麦/卵/エビ/カニ/乳

ふかひれ麺 または ふかひれ土鍋飯

下記よりお好みの部位をお選びください

Shark's fin noodles or rice

Please choose your favorite portion

尾びれ 麺／飯 9,800
Whole shark fin tail noodles or rice (税込 10,780)

胸びれ 麺／飯 5,800
Whole shark fin pectoral noodles or rice (税込 6,380)

ほぐし ふかひれ 麺／飯 4,100
Shredded shark fin noodles or rice (税込 4,510)

豆皿 4 点盛合せ

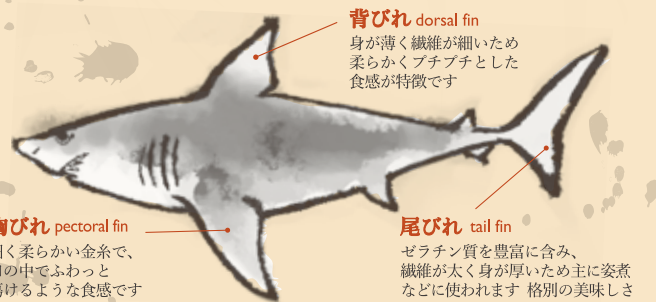
3 種の点心

デザート

Assorted four appetizers
three kinds of dumplings
dessert

〈ふかひれ部位 SHARK FIN PARTS〉

ふかひれに用いる主な部位は背びれ、胸びれ、尾びれの 3 種類です。ヒレを切り取りそのまま乾燥させたものを原ビレ、料理に使わない部分を取り除き乾燥させたものを素ムキと呼びます。型崩れのない素ムキが排翅（バイゲ）で主に姿煮の材料になります



背びれ dorsal fin
身が薄く繊維が細いため
柔らかくプチプチとした
食感が特徴です

胸びれ pectoral fin
細く柔らかい金糸で、
口の中でふわっと
落ちるような食感です

尾びれ tail fin
ゼラチン質を豊富に含み、
繊維が太く身が厚いため主に姿煮
などに使われます 格別の美味しさ



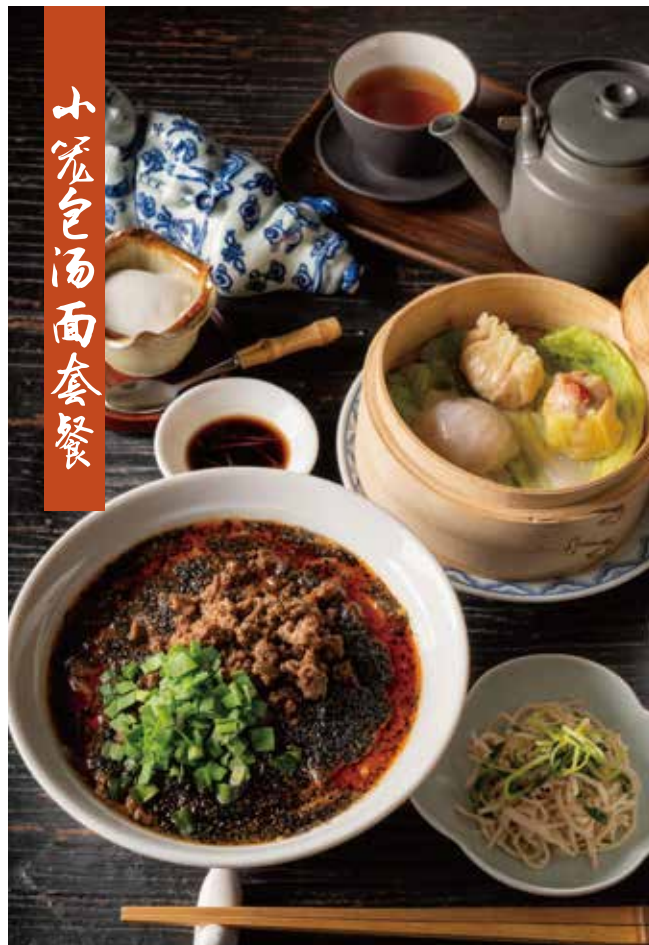
単品 尾びれふかひれ (麺/飯)
Whole shark fin tail noodles or rice 小麦/卵 8,500
(税込 9,350)



単品 胸びれふかひれ (麺/飯)
Whole shark fin pectoral noodles or rice 小麦/卵 4,500 (税込 4,950)



単品 ほぐしふかひれ (麺/飯)
Shredded shark fin noodles or rice 小麦/卵 2,800 (税込 3,200)



小籠包湯面套餐

点心と湯面 セット 2,000 (税込 2,200)

麵一品 下記より一品お選びください
Please choose noodles

- 1 白胡麻担々麵 White Sesame Tantanmen (落花生/エビ/乳/小麦/卵)
- 2 黒胡麻担々麵 Black sesame tanzan noodles (落花生/小麦/卵)
- 3 青山椒担々麵 Aoyama Sansho Tantanmen (落花生/小麦/卵)
- 4 パクチー担々麵 Pakuchi tantanmen (落花生/エビ/乳/小麦/卵)
- 5 ラーメン (醤油/塩) Ramen noodles (soy sauce/salt) 小麦/卵
- 6 酸辣湯麵 Hot and sour noodles 小麦/卵
- 7 野菜タンメン Colorful vegetable tanmen 小麦/卵
- 8 鶏葱麵 Chicken and leek noodle 小麦/卵

小菜 2 点盛り合わせ

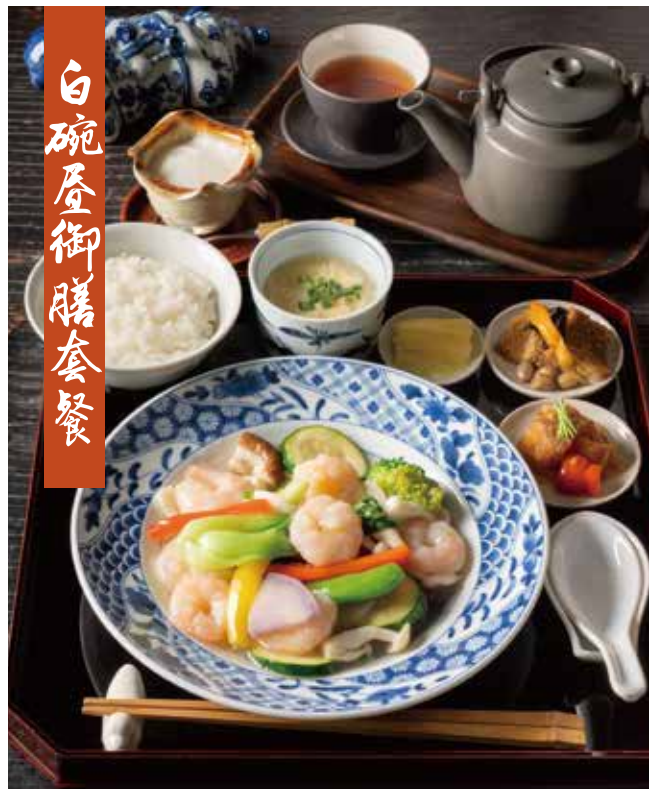
3 種の点心

お好みの麵

デザート

小麦/エビ/カニ/乳/卵

Assorted two appetizers
three kinds of xiaolongbao,
choice of noodles, dessert



白碗昼御膳套餐

白碗昼御膳 1,900 (税込 2,090)

お好みの主菜を一品お選びください
Please choose main dish

- ・海老と彩り野菜の塩炒め 小麦/卵/エビ
Stir-fried Shrimp and Vegetables with Salt
- ・細切り豚肉とピーマンの炒め 小麦/卵
Stir-fried shredded Pork and Bell Peppers
- ・旬魚の香味揚げ油淋ダレ 小麦
Deep-fried seasonal fish with oil and ginger sauce

小菜 3 点・お好みの主菜

ごはん・スープ

つけもの・デザート

小麦/エビ/カニ/乳/卵

Assorted three appetizers
main dish, rice, soup,
pickles, dessert