

中国料理
虎萬元

TORAMANGEN
C H I N E S E
RESTAURANT

虎萬元時菜コース A.

Special Toramangen Course

其の時々出会う逸なる食材を使用したコースです。
苦手の食材がある方はお好みの料理を取り入れる事ができます。

涼	涼一品	雲丹 大和芋のじゅんさいスープ Sea urchin, Japanese yam & watercress soup
前菜	三種前菜	前菜三品 Three kinds of appetizers
湯	鰐魚翅湯	鰐とふかひれスープ Conger eel & shark fin soup
點心	香魚春卷	鮎の揚げ春巻 Deep-fried sweetfish spring roll
鮑	鮑魚冬菇	アワビとどんこの煮込み Braised abalone & radish
炸	脆皮鶏/北京烤鴨	金鶏のパリパリ揚げ 又は 北京ダック Crispy fried golden chicken or Peking duck
炸	蟹芙蓉	卵白の蟹玉 Egg white crab Foo Yung
蝦	干焼大蝦	大エビ辛味炒め Stir-fried spicy large shrimps
菜	炒時菜	水蓮菜と夏野菜 Water lotus leaves & seasonal vegetables
牛	炒和牛肉	黒毛和牛と丸茄子黒酢正油 Wagyu beef & whole eggplant w/black vinegar
涼	涼時菜	夏野菜冷し Chilled seasonal vegetables
麵	炒麵 / 湯麵	焼そば 又は 湯麵 Stir-fried noodles or soup noodles
甜	甜點	水菓子 Dessert

お一人様 **20,000** 二名様より

+12000 ふかひれの姿煮

+12000 whole shark fin

虎萬元時菜コース B.

Standard Toramangen Course

涼	涼一品	雲丹 大和芋のじゅんさいスープ Sea urchin & Japanese yam soup
小菜	三品小菜	其の日の中国のおばん菜三種 Appetizers of the day
湯	鰐湯	鰐スープ Conger eel soup
點心	香魚春卷	鮎の揚げ春巻 Deep-fried sweetfish spring roll
炸	脆皮鶏/北京烤鴨	金鶏のパリパリ揚げ 又は 北京ダック Crispy fried golden chicken or Peking duck
蝦	干焼大蝦	大エビ辛味炒め Stir-fried spicy large shrimps
菜	炒時菜	水蓮菜と夏野菜 Water lotus leaves & seasonal vegetables
牛	炒和牛肉	黒毛和牛と丸茄子黒酢正油 Wagyu beef & whole eggplant w/black vinegar
麵	炒麵 / 湯麵	焼そば 又は 湯麵 Stir-fried noodles or soup noodles
甜	甜點	水菓子 Dessert

お一人様 **15,000** 二名様より

+12000 ふかひれの姿煮

+12000 whole shark fin

日々の家常菜コース C.

Chinese Homestyle Dish Course

小菜	三品小菜	其の日の中国のおばん菜三種 Appetizers of the day
湯	時菜湯	季節のスープ Seasonal soup
點心	餃子	手打ち餃子 Handmade dumplings
炸	香魚春卷	鮎の揚げ春卷 Deep-fried sweetfish spring roll
菜	炒素菜	夏野菜炒め Stir-fried seasonal vegetables
蝦	油酥大蝦	大エビのにんにく辛味炒め Stir-fried big prawns & garlic w/spicy sauce
豚	糖酢肉	真っ黒な黒酢の酢豚 Sweet & sour black vinegar pork
麵	炒麵 / 湯麵	焼そば 又は 湯麵 Stir-fried noodles or soup noodles
甜	甜點	水菓子 Dessert

お一人様 **10,000** 二名様より

+12000 ふかひれの姿煮

+12000 whole shark fin

前菜・沙拉 Appetizer & Salad

前菜什锦拼盘	前菜盛り合わせ Assorted appetizer	2500
凉拌海蜇皮	くらげの和え物 Sauce-dressed jellyfish	2000
密汁叉烧	自家製チャーシュー Homemade pork charsi	2000
貴妃鶏	貝柱入り薬膳蒸し鶏の葱ダレ Steamed chicken & muscles w/ leek sauce & medicinal herbs	2000
雲白肉	豚肉の香味ダレ Pork w/ pothard sauce	1800
口水鶏	よだれ鶏 Steamed chicken w/ spicy sauce	1600
棒棒鶏	蒸し鶏の胡麻ダレ Steamed chicken w/ sesame sauce	1600
老虎菜	香菜、胡瓜と青唐辛子の四川サラダ Sichuan style cilantro, cucumber & green pepper salad	1300

點心 Dim sum

韭菜馒头	和牛餃子
海老ニラまんじゅう 2個 1000	黒毛和牛の手打ち餃子 焼き/茹で 4個 1000
Pan-fried shrimp & chive dumplings 追加1個 500	Wagyu beef dumplings (Pan-fried/Boiled) 追加1個 250
海鮮春巻	豚肉餃子
海老いか春巻 2本 1100	豚肉の手打ち餃子 焼き/茹で 6個 800
Deep-fried shrimp & squid spring rolls 追加1本 550	Pork dumplings (Pan-fried/Boiled) 追加1個 200
小籠包	焼売
ショウロンポウ 4個 1000	シュウマイ 4個 800
Xiaolongbao 追加1個 250	Steamed shumai 追加1個 200

湯 Soup

魚翅湯 一碗	海鮮豆腐羹 中碗
ふかひれの上質スープ 2600	海鮮と豆腐とろみスープ 1600
Rich shark-fin soup	Seafood & tofu thickened soup
薬膳湯 一碗	韭黄瑤柱羹 中碗
薬膳スープ 2200	黄ニラと干貝柱とろみスープ 1600
金鶏、山伏茸 ヤマブシタケ入り	Yellow leek & dried scallops thickened soup
Medicinal herbs soup w/golden chicken & lion's mane mushroom	酸辣湯 中碗
	サンラータン 1500
	Hot & sour soup

海鮮料理

Seafood Dishes

排翅

フカヒレ

Shark-fin

- | | | | |
|---------|---|--------------------------------|--------------------------------------|
| a. 紅焼排翅 | フカヒレ姿煮
大きいサイズの御用意ございます
スタッフにお尋ねください | Braised whole shark-fin | 100g 12000~
+ カニミソ
+ 蟹味噌 +1000 |
| b. 素菜散翅 | フカヒレ散翅と野菜煮込 | Braised shark-fin & vegetables | 4800 |

鮮魚

魚料理

Today's fish dish

- | | | |
|-------|---|-----------------------------|
| a. 時魚 | お好みの調理法で提供致します【蒸・煮・揚】
Please choose your preferred way of cooking the fish
Steamed / Braised / Deep-fried | 1 本
5800~
切身
3000~ |
|-------|---|-----------------------------|

大蝦

大エビ

Prawns

- | | | | |
|----------|--------------|--|-----------------------------|
| a. X O 醤 | XO 醤炒め | Stir-fried w/XO soy sauce | 2 匹
2800
追加1匹
1400 |
| b. 椒 塩 | 山椒塩炒め | Stir-fried w/Japanese pepper & salt | |
| c. 油 酥 | 大エビのにんにく甘辛炒め | Stir-fried garlic
w/sweet & spicy sauce | |

蟹・帆立

カニとホタテ

Crab & Scallop

- | | | | |
|---------|-------------|---|------|
| a. 芙蓉蟹 | 蟹肉と卵白の炒め | Stir-fried crab & egg white | 3800 |
| b. 茼蒿扇貝 | 帆立貝といか黄ニラ炒め | Stir-fried scallop, squid & yellow leek | 3000 |

鮑魚

アワビ

Abalone

- | | | | |
|--------|--------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| a. 紅 焼 | 紅焼しょうゆ煮 | Braised soy sauce | 13000~
大ききにより
異なります |
| b. 麻 辣 | 四川麻辣炒め | Stir-fried Sichuan mala | |
| c. 油 淋 | ユーリンソース
揚げ香味酢正油 | Deep-fried soy sauce
w/condiments | |
| d. 紅 焼 | どんこ正油炒め | Stir-fried Donko soy sauce | |
| e. 涼 鮑 | 冷製煮鮑 | Chilled abalone | |

肉料理

Meat Dishes

和牛

黒胡椒炒和牛	黒毛和牛肉黒胡椒ニンニク炒め Stir-fried Kuroge Wagyu beef w/ black pepper & garlic	4000
XO 和牛	黒毛和牛肉の XO 醬炒め Stir-fried Wagyu beef w/XO sauce	3800
糖醋牛肉	真っ黒な黒酢牛肉 (スプタでなく牛肉です) Sweet & sour black vinegar beef	3800

豚

糖醋猪肉	真っ黒な黒酢豚肉 (スプタ) 元祖黒酢の酢豚は当オーナーが開発したものです Sweet & sour black vinegar pork	2400 追加1個 800
酸菜白肉	豚バラ肉と酸白菜春雨土鍋煮 Braised pork, fermented cabbage & vermicelli	2400
椒塩排骨	スペアリブのスパイス揚げ Deep-fried pork spareribs w/ spices	2900

鶏

脆皮鶏	香港スタイル ^{キンケイ} 金鶏パリパリ揚げ Deep-fried crispy golden chicken	一羽 12000 半羽 6500 1/4 3500
辣子鶏	鶏の唐辛子炒め Stir-fried chicken w/ chili peppers	2000
油淋鶏	揚げ鶏のユーリンソース Deep-fried chicken w/ condiment sauce	2000

鴨

北京烤鴨	北京ダック Peking Duck	一羽 9000 半羽 4800
------	----------------------	--------------------

羊

茴香羊肉	羊肉の香辛料炒め Stir-fried mutton & spices	2600
------	--	------

豆腐・野菜料理

Tofu & Vegetables Dishes

麻婆豆腐	マーボー豆腐土鍋仕立て 本場四川省成都（本場の味と変わりません） Mapo tofu in a claypot	1900
四川回鍋肉	四川のホイコーロー 豚肉と葉にんにく麻辣炒め Stir-fried pork slice & leaf garlic w/ spicy mala sauce	2000
魚香茄子	茄子と豚肉醤油辛味炒め Stir-fried eggplant & pork w/ spicy soy sauce	1900
家常菜	季節ごとの野菜炒め 其の時の料理はお尋ねください Stir-fried seasonal vegetables (please ask our staff)	2000

麺・飯

Noodles & Rice

排翅麺 ふかひれ姿麺 Braised whole shark-fin soup noodles	12000	担担麺 担々麺（白/黒/紅/青山椒/汁なし） Dan Dan noodles (white/black/mala/Sansho pepper/without soup)	1600
魚翅麺 ふかひれ麺 Braised shark-fin soup noodles	3800	水煮牛肉麺 唐辛子たっぷり牛肉土鍋麺 Beef soup noodles w/ mixed spices in claypot	3200
鮑魚麺 アワビ麺 Abalone soup noodles	13000	海鮮炒麺 海鮮あんかけ焼そば（焼/揚） Seafood noodles w/ thickened sauce (stir-fried/deep-fried)	3000
海鮮麺 海鮮麺 Seafood soup noodles	3000	麻辣牛炒麺 牛肉マーラー焼そば Spicy mala beef fried noodles	2000
雲吞麺 大きな海老ワンタン麺 Big prawn wonton soup noodles	2000	魚翅飯 ふかひれあんかけごはん Braised shark-fin thick sauce on rice	3800
黒毛和牛麺 黒毛和牛麺 Wagyu beef soup noodles	3800	揚州炒飯 海老と叉焼五目チャーハン Shrimp & pork charsiu fried rice	2500
冬菇麺 どんこ椎茸麺 Donko shiitake mushroom noodles	2500	辣牛肉炒飯 牛肉唐辛子ナッツチャーハン Spicy beef & nuts fried rice	2500
		蟹肉炒飯 / 烩飯 蟹レタスチャーハン/あんかけ飯 Crab & lettuce fried rice or gravy on rice	2800