



白碗のコース菜單

BAI WAN'S SPECIAL COURSE MENU

ふかひれ土鍋ごはんコース Shark fin clay pot rice course

前菜、点心、料理二品、湯、
ふかひれ土鍋ごはん、甜品
Appetizer, dimsum, 2 kinds of dishes, soup,
shark fin clay pot rice & dessert

10000円

ふかひれ姿煮コース Simmered shark fin course

コースの価格はふかひれの重さで変わります。
Course price differs depending on weight of shark fin

先付
寒蜆 海老 紹興酒漬け
Soaked shijimi clam & shrimp in Shaoxing wine

前菜
冬の前菜 豆皿膳
Assorted winter appetizers

湯
すっぽんの薬膳湯
Chinese herbal soup w/ soft-shelled turtle

点心
大根餅
Pan-fried daikon radish cake

排翅
ふかひれ姿煮 紅焼土鍋煮
Stewed whole shark-fin in clay pot

蔬菜
芥藍菜と棒湯葉の炒め
Stir-fried Chinese kale & tofu skin

海鮮
大海老 四川チリソース
Stir-fried prawn w/ Sichuan chili sauce

肉
黒毛和牛ロースの炙り 酸白菜だれ
Broiled Japanese black beef loin w/ sour cabbage sauce

食事
蟹おこわ 卵白あん
Chinese glutinous rice w/ crab & egg white thick sauce

甜品
黒豆杏仁豆腐、干し柿の春巻
Black beans almond jelly & dried persimmon spring roll

尾びれ { 65g 15000円
Tail fin { 100g 18000円
青鮫 / 毛鹿鮫 20000円
Mako shark / Salmon shark

宮廷薬膳コース <要予約> Imperial herbal medicine course < Advance order necessary >

30000円

※このメニューに記載されている価格は全て税抜き表示です。
ご精算時消費税相当額を申し受けます。
※サービス料として御飲食代の10%を別途頂戴しております。
※コースは二名様より承ります。
※Price listed in this menu do not include taxes displayed.
※We will be charged the amount of consumption tax equivalency
& 10% service charge you at check out.
※Order at least for two persons, please.