



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

京芹 蝦夷貝 花椒和え
Kyoto celery & Ezo whelk w/ Sichuan pepper dressing

前菜

春の前菜 豆皿膳
Seasonal amuse bouche

湯

新玉葱 すり流し
Pureed soup of spring onion

点心

山菜春巻
Spring roll of edible wild plants

排翅

ふかひれ姿 紅焼土鍋煮
Braised whole shark-fin w/ soy sauce in clay pot

蔬菜

菜の花 桜海老 薄塩炒め
Stir-fried canola blossom & sakura shrimp w/ salt

海鮮

春筍と鮑 頂湯煮
Simmered spring bamboo shoot & abalone in premium broth

肉

牛フィレ炙り 黒胡椒だれ
Broiled beef tenderloin w/ black pepper seasoning

食事

腸詰とえんどう豆の炒飯
Chinese sausage & green pea fried rice

甜品

苺の杏仁豆腐、薬膳五果酥
Strawberry in almond jelly / Mixed nut snack

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.