

## 推薦前菜

<b>什錦拼盤</b>	虎萬元前菜盛り合わせ Recommended appetizer platter	1人前	1700	(2名様より)
<b>時魚生魚片</b>	<b>時季の魚刺身</b> <span><span><span></span></span></span> <span><span> </span><span> </span></span> 柚子風味・麻辣味 各		1600	
<b>蔥薑魚末</b>	<b>魚のなめろう</b> <span><span><span></span></span></span> 辛味ごま・ネギ柚子胡椒 各		1380	
<b>老酒醉蟹</b>	<b>蟹の老酒醬漬</b> 活のカニ、エビを漬け込みました。大きさにより価格が変わります		2000	～
<b>老醉海上鮮</b>	<b>本日の老酒漬け盛り合わせ</b> Marinated daily ingredients w/ Chinese rice wine		2400	
<b>涼制排翅</b>	<b>ふかひれの刺身上湯ジュレがけ</b> Shark-fin sashimi w/ jellied premium broth		2400	
<b>野味雙菜</b>	<b>本日のジビエ冷菜二種盛り</b> Daily gibier charcuterie (2 kinds)		2000	
<b>海蜇皮</b>	<b>くらげの香味あえ</b> Chilled jellyfish w/ spicy dressing		1500	

## 點心

<b>韭菜饅頭</b>	<b>元祖にらまんじゅう</b> Authentic pan-fried garlic chive dumpling	2コ	800	
<b>海鮮春巻</b>	<b>エビいか春巻</b> Deep-fried shrimp & squid spring rolls	2本	1000	
<b>糯米春巻</b>	<b>もち米と腸詰の入った春巻</b> Deep-fried glutinous rice & sausage spring rolls	2本	800	
<b>小籠包</b>	<b>ショウロンポウ</b> Soup dumpling Xiaolongbao	4コ	800	
<b>蟹黃小籠包</b>	<b>蟹肉味噌ショウロンポウ</b> Crab miso soup dumpling Xiaolongbao	4コ	1000	
<b>紅油抄手</b>	<b>四川名物辛味ダレ餃子</b> Boiled dumplings w/ Sichuan spicy sauce	4コ	800	
<b>羊肉餃子</b>	<b>北京ひつじ餃子</b> Beijing style mutton boiled dumplings	4コ	800	
<b>手擀餃子</b>	<b>焼き餃子／水餃子</b> Pan-fried dumplings / Boiled dumplings	4コ	700	
<b>香菜餃子</b>	<b>パクチー餃子</b> Boiled dumplings w/ corinader dressing	4コ	800	

## 小菜

<b>皮蛋豆腐</b>	<b>ピータン豆腐</b> Century egg & chilled tofu		900	
<b>皮蛋</b>	<b>ピータン</b> Century egg		700	
<b>口水雞</b>	<b>蒸し鶏の四川辛味ダレ</b> Steamed chicken w/ Sichuan spicy sauce		900	
<b>棒棒雞</b>	<b>蒸し鶏の胡麻ダレ</b> Steamed chicken w/ sesame sauce		900	
<b>蔥油雞</b>	<b>蒸し鶏のネギ生姜ダレ</b> Steamed chicken w/ scallion & ginger sauce		900	
<b>拍黃瓜</b>	<b>たたき胡瓜</b> Chopped cucumber w/ garlic sauce		600	
<b>香菜豆腐</b>	<b>パクチー豆腐</b> Chilled tofu w/ coriander		800	
<b>榨菜</b>	<b>ザーサイ</b> Sichuan pickles		600	
<b>拌土豆絲</b>	<b>じゃが芋シャキシャキあえ</b> Shredded potato w/ Sichuan pepper		600	

## 沙律

<b>茴香沙律</b>	<b>フェンネルと香味野菜のサラダ</b> Fennel & various condiment vegetable salad		1200	
<b>白菜開胃沙拉</b>	<b>白菜くるみ腸詰のサラダ胡麻ドレッシング</b> Chinese cabbage, walnut & sausage salad w/ sesame dressing		1000	
<b>老虎菜</b>	<b>香菜、胡瓜と青唐辛子の四川サラダ</b> Coriander, cucumber & green chili Sichuan salad		1000	

## 排翅

中国では「不老不死の効力あり」と珍重されてきました。美肌に効果が高いコラーゲンを豊富に含み、唐の宮廷で栄華を極めた楊貴妃の美貌にも一役かっていたかもしれません。

【ふかひれは大きさにより価格が異なります】

<b>紅焼排翅</b>	<b>ふかひれ姿醬油煮込み</b> Braised whole shark-fin in soy sauce	100g	9000
<b>蟹醬排翅</b>	<b>蟹味噌蟹入り煮込み</b> Braised whole shark-fin, served w/ crab & crab brown meat	100g	10000
<b>干焼排翅</b>	<b>四川干焼排翅</b> ふかひれ姿を焼きしめて強く煮込みます Sichuan style stewed whole shark-fin	100g	9000

<b>魚翅酸菜</b>	<b>ふかひれと白菜漬物の煮込み</b> Stewed shark-fin & pickled Chinese cabbage		3800
<b>芙蓉魚翅</b>	<b>ふかひれの蟹肉卵白煮込み</b> Stewed shark-fin w/ crab egg white sauce		4800

## 北京烤鴨

香ばしくパリッと、じっくり焼き上げ荷葉餅と包んで食べる。脂ののってこれこそ北京の王様。

<b>北京烤鴨</b>	<b>北京ダック</b>	1羽	8000
	※残りの肉で調理致します。	半羽	4500
	Peking Duck		
	Crispy duck skin served first, stir-fried chopped duck afterwards		

## 甲魚

スッポンは、中国では甲魚、水魚、团魚といい、滋養強壯の素材として紀元前の昔から珍重されてきました。スッポンを「まる」というのも中国語の団（月を意味する）魚に由来しています。

<b>甲魚鍋</b>	<b>すっぽん丸鍋</b> Whole softshell turtle hot pot stew	丸 半	16000 9000
<b>燉甲魚</b>	<b>すっぽんの煮込み</b> Stewed chopped softshell turtle		4500
<b>酥炸甲魚</b>	<b>すっぽんの唐揚げ</b> Deep-fried softshell turtle		4500

## 湯

<b>魚翅湯</b>	<b>ふかひれスープ</b> Shark-fin soup	小碗	2200
<b>魚翅蟹肉湯</b>	<b>ふかひれと蟹肉のスープ</b> Shark-fin & crab meat soup	小碗	2600
<b>當日藥膳湯</b>	<b>虎萬元その日の薬膳スープ</b> Daily recommended medicinal soup	小碗	1600
<b>藥膳羊肉湯</b>	<b>羊肉の骨からとった薬膳スープ</b> Medicinal soup w/ mutton bone broth	小碗	1200
<b>滋養蟹湯</b>	<b>すっぽん滋養スープ</b> Softshell clear soup	小碗	2200
<b>蟹肉湯</b>	<b>蟹肉スープ</b> Chinese crab meat soup	小碗	2000
<b>羊肉餃子湯</b>	<b>羊肉餃子入り羊スープ</b> Mutton dumplings in mutton bone broth		1800
<b>酸辣湯</b>	<b>サンラータン</b> Hot & sour soup		1200
<b>鮮蔬湯</b>	<b>ベジタリアンスープ素菜湯</b> Vegetable soup		1200

## 海鮮

<b>今天魚</b>	<b>本日の魚料理</b> Daily fish special <marlet price> 其の日の魚は港より（三浦・五島列島）、直接漁師さんより仕入れております。調理方法は魚種により異なりますので、ご相談ください。		2400	～
<b>油酥大蝦</b>	<b>大えびの熱油揚げ</b> かにんにく甘辛炒め Crispy sauteed prawn w/ sweet garlic spicy sauce		2900	
<b>干焼大蝦</b>	<b>大えびの四川チリソース</b> Stir-fried prawn w/ Sichuan chili sauce		2900	
<b>宮保明蝦</b>	<b>から付えびの唐辛子醤油炒め</b> Sauteed shell-on shrimp w/ chili soy sauce		2200	
<b>芙蓉蟹</b>	<b>タラバ蟹と卵白の炒め</b> Stir-fried king crab w/ egg white omelette		2800	
<b>生炒海鮮</b>	<b>海鮮五目炒め</b> Stir-fried seafood w/ various ingredient thick sauce		2800	
<b>蟹皇豆腐煲</b>	<b>蟹と蟹味噌豆腐煮込み</b> Chinese tofu stew of crab & crab brown meat		2800	
<b>海鮮粉絲煲</b>	<b>海鮮五目春雨土鍋焼煮</b> Stewed seafood vermicelli in claypot		2800	
<b>韭黄干貝</b>	<b>ほたてといか黄なら炒め</b> Stir-fried scallop, squid & yellow leek		2400	

## 肉料理

<b>香煎牛排</b>	<b>黒毛和牛焼き</b> Grilled Kuroge wagyu		2000	(100gより)
<b>香爆牛柳</b>	<b>黒毛和牛の条切り炒め</b> Stir-fried thin-sliced beef		2800	
<b>茴香羊肉</b>	<b>羊肉のフェンネル香辛料炒め</b> Stir-fried mutton w/ fennel & spices		2200	
<b>黒糖醋肉</b>	<b>真っ黒な黒酢スプタ</b> Black sweet sour pork		2200	
<b>炸全雞</b>	<b>丸鶏パリパリ揚げ</b> Deep-fried crispy whole chicken	1羽 半羽	2600 1500	
<b>梅子排骨</b>	<b>スペアリブの干し梅やわらか煮</b> Soft braised sparerib w/ salted plum		2400	
<b>金沙排骨</b>	<b>スペアリブのスパイス炒め</b> Stir-fried sparerib w/ spicy fried garlic powder topping		2400	
<b>酸菜白肉</b>	<b>豚バラ肉と酸白菜春雨土鍋煮</b> Stewed pork belly slice & pickled Chinese cabbage		2000	

## 家常菜

<b>燉牛腱</b>	<b>牛バラアキレス煮込み</b> Braised beef tendon and rib		2600	
<b>麻婆豆腐</b>	<b>四川麻婆豆腐</b> Sichuan mapo tofu		1500	
<b>家常炒青菜</b>	<b>青菜炒め</b> Stir-fried Chinese greens		1400	～
<b>白菜粉絲</b>	<b>白菜キクラゲ豚肉春雨炒め</b> Stir-fried Napa cabbage, pork, black fungus & bean vermicelli		1300	
<b>豬肉炒土豆</b>	<b>じゃが芋豚肉しょう油炒め</b> Stir-fried pork & potato w/ soy sauce		1400	
<b>四川回鍋肉</b>	<b>茹で豚肉と葉にんにく麻辣炒め</b> Stir-fried pork slice & leaf garlic w/ mala spicy sauce		1500	
<b>醋溜木耳白菜</b>	<b>白菜キクラゲ黒酢炒め</b> Stir-fried Napa cabbage & black fungus in black vinegar		1200	
<b>魚香茄子</b>	<b>茄子と豚肉醤油辛味炒め</b> Stir-fried eggplant & pork w/ spicy soy sauce		1400	
<b>香菇片扒青江</b>	<b>チンゲン菜しいたけの炒めもの</b> Bok choy & shiitake mushroom w/ thick sauce		1300	

<b>魚翅燴飯</b>	<b>ふかひれあんかけごはん</b> Braised shark-fin thick sauce on rice		2800
<b>牛腩燴飯</b>	<b>牛肉あんかけごはん</b> Beef thick sauce on rice		2300
<b>東坡燴飯</b>	<b>豚角煮あんかけごはん</b> Braised pork belly block on rice		1800
<b>海鮮燴飯</b>	<b>海鮮五目あんかけごはん</b> Seafood & various ingredient on rice		2800
<b>海鮮鍋巴</b>	<b>海鮮五目おこげ</b> Crispy rice w/ seafood thick sauce		2900
<b>牛腩鍋巴</b>	<b>牛バラ五目おこげ</b> Crispy rice w/ beef rib thick sauce		2500
<b>蟹肉炒飯</b>	<b>蟹レタス炒飯</b> Fried rice w/ crab & lettuce		2300
<b>黒椒牛柳炒飯</b>	<b>牛肉黒ごま黒胡椒炒飯</b> Black pepper fried rice w/ beef & black sesame		1300
<b>鹽蔥豬肉炒飯</b>	<b>塩豚ねぎ塩炒飯</b> Fried rice w/ salt, scallion & pork		1300
<b>牛排炒飯</b>	<b>和牛ステーキのせ炒飯</b> Sauteed wagyu steak on fried rice		2400
<b>香辣炒飯</b>	<b>唐辛子ナッツひき肉炒飯</b> Fried rice w/ chili, nuts & minced pork		1300
<b>什錦炒飯</b>	<b>北京五目炒飯</b> Beijing style mixed fried rice		1600

## 麺

<b>魚翅麵</b>	<b>ふかひれ麵</b> Braised shark-fin noodle soup		2800
<b>海鮮湯麵</b>	<b>海鮮五目そば</b> Seafood & various ingredients noodle soup		2800
<b>鮮蝦麵</b>	<b>海老とろみ麵</b> Shrimp thick sauce on noodle soup		2000
<b>甲魚湯麵</b>	<b>すっぽんスープ麵</b> Soft shell turtle noodle soup		2900
<b>酸辣湯麵</b>	<b>サンラータン麵</b> Hot & sour noodle soup		1300
<b>水煮牛肉麵</b>	<b>香辛料の効いた牛肉土鍋麵</b> Beef noodle soup w/ mixed spices		2300
<b>羊肉砂鍋麵</b>	<b>羊肉土鍋麵</b> Mutton noodle soup, cooked in claypot		2000
<b>雞湯砂鍋麵</b>	<b>鶏白湯土鍋煮込み麵</b> Stewed Chicken broth noodle soup		1300
<b>乾拌担々麵</b>	<b>四川正宗汁なし担々麵</b> Sichuan flavor dan dan tossed noodles		1200
<b>黑芝麻担々麵</b>	<b>黒ごま担々麵</b> Black sesame dan dan noodle soup		1200
<b>白芝麻担々麵</b>	<b>白ごま担々麵</b> White sesame dan dan noodle soup		1200
<b>柚香雞肉麵</b>	<b>鶏柚子麵</b> Chicken & yuzu noodle soup		1200
<b>海鮮燴麵</b>	<b>海鮮あんかけ焼きそば</b> Seafood thick sauce on fried noodles		2800
<b>牛肉燴麵</b>	<b>牛肉あんかけ焼きそば</b> Beef thick sauce on fried noodles		2300
<b>韭黄炒麵</b>	<b>豚ネギ黄二郎塩焼きそば</b> Pork, scallion, yellow leek & salt fried noodles		1600
<b>什錦炒麵</b>	<b>五目焼きそば</b> Mixed fried noodles		1500