

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

フォアグラ紅酒漬

Foie gras, marinated w/ red rice wine

前菜

旬菜膳

Assorted seasonal appetizers

湯

鱧と蓴菜 頂湯碗

Pike conger & water shield w/ premium broth

点心

鮎春巻

Deep-fried sweetfish spring rolls

排翅

ふかひれ姿 白湯醤油煮

Braised whole shark-fin w/ pork stock & soy sauce

蔬菜

糸瓜、ちしゃとう、紅芯大根のサラダ
Sponge gourd, stem lettuce & watermelon radish salad

海鮮

鮑肝蒸し

Soft steamed abalone w/ liver sauce

肉

楊貴妃の愛した荔枝すぶた

Sweet & sour pork w/ lychee sauce

食事

青山椒の汁無し担々麺

Soupless tossed dan dan noodles w/ Japanese pepper

甜品

緑豆水無月・芒果布丁

Mung bean on steamed rice jelly / mango pudding

尾びれ { 65g 15000円

Tail fin { 100g 18000円

青鮫 / 毛鹿鮫

Mako shark / Salmon shark 20000円

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