



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

酔蟹 酔っ払い蟹

Crab pickled in Shaoxing rice wine

前菜

秋香 豆皿膳

Assorted seasonal appetizers

湯

和牛すね肉と無花果 蒸しスープ

Steamed beef shank & fig soup

旬

上海蟹 香り蒸し

Steamed Shanghai crab

排翅

ふかひれ姿 白湯醤油土鍋煮

Braised whole shark-fin w/ bone broth & soy sayce soup

蔬菜

マコモ茸と金針菜の炒め

Stir-fried wild rice & daylily

海鮮

大海老 四川チリソース

Stir-fried king prawn w/ chili sauce

肉

蟹黄獅子頭 上海蟹を包み込んだ大きな肉団子

Big meat ball stuffed w/ Shanghai crab

食事

松茸 栗 銀杏のおこわ

Matsutake mushroom, chestnut & ginkgo Chinese sticky rice

甜品

紅玉と銀耳の蜜煮・杏仁豆腐

Stewed apple & snow fungus / Almond jelly

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.