



# 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

牡丹海老 老酒漬

Marinated botan shrimp w/ Chinese rice wine

前菜

冬の旬菜膳

Assorted seasonal appetizers

湯

すっぽん 薬膳蒸しスープ

Double-boiled soup of soft-shelled turtle

点心

葱油餅

Chinese scallion pancake

排翅

ふかひれ姿 白湯醤油土鍋煮

Braised whole shark-fin w/ bone broth & soy sauce in claypot

蔬菜

芥蘭菜 棒湯葉 うす塩炒め

Stir-fried Chinese kale & tofu skin w/ light salt

海鮮

鱈場蟹と帆立 蕪蒸し

Steamed king crab, scallop & mashed turnip

肉

蝦夷鹿串 孜然炒め

Sauteed Ezo sika deer w/ cumin

食事

鶏と九条葱の煮込み麺

Chicken & Kujo scallion stewed noodle soup

甜品

柚子胡麻団子・杏仁豆腐

Sweet yuzu sesame ball / 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.