



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 dish, soup,  
shark fin on rice in clay pot & dessert

10000円

宮廷薬膳コース

<要予約>

Imperial herbal medicine course

<Advance order necessary>

30000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 帆立燻製 椒麻だれ  
Smoked scallops w/ Szechuan peppe sauce
- 前菜 春の豆皿膳  
Assorted seasonal appetizers
- 湯 桜鯛 湖南式  
Hunan style cherry anthias soup
- 点心 山菜春巻  
Deep-fried wild vegetables spring rolls
- 排翅 ふかひれ姿 紅焼土鍋煮  
Braised whole shark-fin w/ soy sauce in claypot
- 蔬菜 春筍と桜海老の炒め  
Stir-fried bamboo shoots & sakura shrimp
- 海鮮 有頭海老 黒にんにく蒸し  
Steamed prawn w/ black garlic
- 肉 フォアグラ 和牛包み焼き  
Foie gras baked in Wagyu beef
- 食事 自家製塩豚と榨菜の炒飯  
Homemade salted pork & Szechuan pickles fried rice
- 甜品 草莓羹と蓬餅  
Strawberry jelly / Mugwort mochi rice cake

尾びれ { 65g ..... 15000円  
Tail fin { 100g ..... 18000円  
青鮫 / 毛鹿鮫 ..... 20000円  
Mako shark / Salmon shark