



白
碗
竹
葉
樓

魚翅土鍋ごはん・中国料理

ばいわんじゅうくあいろろ

Course menu コース菜单

壹、

白碗特選コース

Baiwan Special Course

卵 小麦 乳 落花生 エビ カニ

特製冷菜

特製盛り込み前菜
Assorted appetizers

鵝肝醬蛋羹

フォアグラの茶碗蒸し フカヒレあん
Steamed egg custard w/ foie gras

海鮮春巻

海鮮春巻
Deep-fried seafood spring rolls

蟹肉青菜

中国青菜炒め タラバ蟹のあんかけ
Stir-fried greens w/ king crab thick sauce

烏魚子炒伊勢蝦

伊勢海老テールのカラスミまぶし炒め
Stir-fried spiny lobster w/ bottarga

蒸籠牛肉

佐賀牛リブソースと旬野菜の蒸籠蒸し
Steamed beef spencer roll & seasonal vegetables

真鯛湯飯

真鯛のスープかけご飯
Steamed rice w/ red seabream soup

甜點心

本日のデザート
Today's dessert

14,800 (税込16280)

貳、

料理長お勧めコース

Chef's Recommended Course

卵 小麦 乳 落花生 エビ カニ

前菜

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

北京烤鸭

北京ダック
Oven baked beijing duck

海鮮湯葉巻

海鮮とフカヒレの湯葉巻きとろみ煮込み
Stewed seafood wrapped in tofu skin

油淋魚

河岸の魚揚げ 香味ソース
Deep-fried fish w/ flavor sauce

旬菜 XO 醬牛肉

和牛と旬野菜の XO 醬炒め
Stir-fried wagyu beef & seasonal vegetables w/ XO sauce

鮑魚炒飯

アワビの炒飯 フカヒレあんかけ
Stir-fried rice w/ abalone in shark fin thick sauce

甜點心

本日のデザート
Today's dessert

9,800 (税込10780)

参、

家常菜コース

Chinese Home Dish Course

卵 小麦 乳 落花生 エビ カニ

前菜

前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

海鮮魚翅酸辣湯

海鮮入りフカヒレ酸辣湯
Shark fin hot & sour soup w/ seafood

小籠包

小籠包
Xiao long bao

香辣軟蟹

ソフトシェルクラブの香味炒め
Stir-fried soft-shell crab w/ herbs

旬菜炒牛肉

牛肉と旬野菜の炒め
Stir-fried beef & seasonal vegetables

担々刀削麺

担々刀削麺
Dan-dan soup knife-cut noodles

甜點心

本日のデザート
Today's dessert

6,800 (税込7480)

※飲み放題は各コース別途 1,650円(税込)にて承ります。

The all-you-can-drink course is +1,650yen. We receive orders in conjunction with a course.

コースは2名様より承ります。 This course receives orders than 2 people.

当店名物 魚翅煲仔飯

ふかひれ土鍋ごはんセット



ふかひれごはん 手打ち餃子セット

小麦 卵
(乳 落花生 エビ カニ)

Shark fin rice, Gyoza set

前菜四種 / 手打ち餃子

ふかひれごはん 又は スープ麺 (各-halfサイズ)

4 appetizers, Homemade dough gyoza

Shark-fin over rice or shark-fin soup noodles (half size)

ふかひれは下記からお選びください choose one from the following

- ふかひれ姿 (尾びれ) Whole shark fin (tail fin) 6040 (税込 6644)
- ふかひれ姿 (胸びれ) Whole shark fin (pectoral fin) 4740 (税込 5214)
- ふかひれ (ほぐし) Shredded shark fin 3440 (税込 3784)



ふかひれごはん 五色小籠包セット

小麦 卵 カニ
(乳 落花生 エビ)

Shark fin rice, Xiao long bao set

前菜四種 / 五味五色小籠包

ふかひれごはん 又は スープ麺 (各-halfサイズ)

4 appetizers, Five kinds of Xiao long bao

Shark-fin over rice or shark-fin soup noodles (half size)

ふかひれは下記からお選びください choose one from the following

- ふかひれ姿 (尾びれ) Whole shark fin (tail fin) 6360 (税込 6996)
- ふかひれ姿 (胸びれ) Whole shark fin (pectoral fin) 5060 (税込 5566)
- ふかひれ (ほぐし) Shredded shark fin 3760 (税込 4136)



※前菜の内容は日替りです。食物アレルギーのある方はスタッフまでお尋ね下さい。



豆皿拼盆

豆皿前菜盛り合わせ
Special tiny dishes



海蜇頭

くらげ辛味あえ
Dressed jelly fish with spicy sauce



雲白肉

豚しゃぶにんにく醤油
Cool boiled pork with herb & leek sauce



核桃沙律

りんごくるみハーブのサラダ
Apple & nuts herb salad



鮪魚

マグロ、アボカドタルタル
Tuna & avocado tartar



白切鶏

蒸し鶏 ネギ香味ダレ
Cold steamed chicken w/ leek sauce

前菜

Appetizer

豆皿拼盆	豆皿前菜盛り合わせ Special tiny dishes (小麦) (卵) (落花生) (エビ) (カニ)	豆皿九点 Five tiny dishes 2160 (税込 2376) 豆皿五点 Nine tiny dishes 1200 (税込 1320)
海蜇頭	くらげ辛味あえ Dressed jelly fish with spicy sauce	1300 (税込 1430)
魚翅凍	ふかひれ煮ごり (小麦) (カニ) Shark fin jelly	1200 (税込 1320)
冷拼鮑魚	鮑の冷製 (小麦) Simmered abalone cold style	2200 (税込 3740)
雲白肉	豚しゃぶにんにく醤油 (小麦) Cool boiled pork with herb & leek sauce	1000 (税込 1100)
白切鶏	蒸し鶏 (ネギ香味ダレ (小麦) / 胡麻ダレ (小麦) (落花生) / 四川ダレ (小麦) (落花生)) Cold steamed chicken (leek sauce / sesame sauce / Szechuan sauce)	1000 (税込 1100)
鮪魚	マグロ、アボカドタルタル (小麦) (エビ) (落花生) Tuna & avocado tartar	1300 (税込 1430)

花椒土豆絲 ジャガ芋シャキシャキ山椒和え 650 Dressed thin strip potato & pepper oil (税込 715)	拍黄瓜 たたき胡瓜 (小麦) 650 Cucumber with garlic sauce (税込 715)
青榨菜 青ザーサイ (小麦) 650 Chinese pickles (税込 715)	黑醋木耳 木くらげ黒酢 (小麦) 650 Dressed Jew's-ear with black vinegar (税込 715)
泡圓白菜 酢キャベツ 650 Pickled cabbage (税込 715)	西红柿沙律 トマト葱ドレッシング 650 Tomato with leek dressing (税込 715)

沙律

Salad

核桃沙律	りんごくるみハーブのサラダ (落花生) Apple & nuts herb salad	1100 (税込 1210)
老虎菜	香菜と胡瓜青唐辛子のサラダ Coriander & cucumber spicy salad	1000 (税込 1100)
白碗沙律	白碗十品目のサラダ (小麦) (落花生) 10 kinds of food salad	1200 (税込 1320)
油梨西红柿沙律	アボカドトマト豆腐スパイシーサラダ (小麦) (卵) (乳) (落花生) Tomato, avocado & tofu salad	900 (税込 990)



砂鍋 紅焼排翅

ふかひれ姿紅焼土鍋仕立て
Simmered shark fin with soy sauce in clay pot

排翅

ふかひれ

Shark fin

ふかひれ姿料理

Whole shark fin dishes

ふかひれ尾びれ使用。お好みの量(g)と調理方法をお選び下さい。

く大きさがそれぞれ異なりますので計量してご提供いたします The price is weight-based)

紅焼排翅 コクのある醤油スープ仕立て (小麦)
Simmered a whole shark fin with soy sauce

頂湯排翅 上湯スープ仕立て (小麦)
Simmered a whole shark fin with clear soup

山薬排翅 山芋ソース (小麦)
Simmered a whole shark fin with yam sauce

蟹黄排翅 蟹味噌煮込み (小麦)(卵)(カニ) (+1500 税込 1650)
Simmered a whole shark fin with a whole crab butter sauce

100g 9000~
(税込 9900~)

ほぐし ふかひれ料理

Shredded shark fin dishes

魚翅酸白菜 ふかひれと酸白菜の煮込み
Simmered shark fin with pickled Chinese cabbage

魚翅海鮮 ふかひれ海鮮煮込み (エビ)(カニ)
Simmered shark fin with seafood

魚翅豆腐 ふかひれあんかけ豆腐 (小麦)
Simmered shark fin on tofu

魚翅鮑魚 ふかひれと鮑の煮込み (小麦)
Simmered shark fin with abalone

2100
(税込 2310)

4000
(税込 4400)

2400
(税込 2640)

6200
(税込 6820)



北京烤鴨

ペキンダック

小麦 (落花生)

Beijing duck



一皿 (餅 四枚付き 小麦)	One plate (with 4 crepes)	2400 (税込 2640)
半羽 (餅 八枚付き 小麦)	Half duck (with 8 crepes)	4700 (税込 5170)
一羽 (餅 十六枚付き 小麦)	Whole duck (with 16 crepes)	7600 (税込 8360)

一羽ご注文のお客様には、切り終えた肉でスープをご提供致します。
Whole duck will be served with meat soup.

追加の具 Additions

葱、黄瓜 200 (税込 220) / 香菜、ハーブ 400 (税込 440) / 味噌 150 (税込 165) / 鴨餅 150 (税込 165)
Leek & cucumber / Coriander & herb / Miso (小麦) (落花生) / Crepes (小麦)



五味五彩小籠包

(5個)彩小籠包

5 colors Xiaolongbao (white / jade / yellow / red / black)



手工水餃子

北京の手打ち水餃子(6個)

Boiled pork dumplings



鍋貼

肉汁餃子(6個)

Pan-fried pork dumplings



韭菜饅頭

海老入り韭菜まんじゅう(2個)

Pan-fried shrimp & Chinese chive dumplings



海鮮春巻

海鮮ぶりぶり春巻き(2本)

Deep-fried shrimp & squid spring roll



蟹肉焼売

蟹肉入り焼売(4個)

Steamed crab meat & pork dumplings



萝卜糕

大根もち(2個)

Radish cakes with dried shrimp & Chinese pancake



魚翅餃子

ふかひれ蒸し餃子(4個)

Steamed shark fin dumplings



蝦餃

海老入り蒸し餃子(4個)

Steamed shrimp dumplings

小籠包

Xiao long bao

五つの味五つの色

特製 五味五彩小籠包 (小麦) (カニ)

5 colors Xiaolongbao (white / jade / yellow / red / black)

全ての色は自然の素材で人工着色料は一切使用していません

一人前 5個入
1000
(税込 1100)

黄 	蟹黄小籠包	蟹肉蟹みそ小籠包 <small>(小麦) (カニ)</small>	4個 800 (税込 880)
		Xiaolongbao of crab & crab paste (yellow)	
緑 	魚翅小籠包	ふかひれ入り小籠包 <small>(小麦)</small>	4個 1000 (税込 1100)
		Xiaolongbao of shark fin (jade)	
黒 	甲魚小籠包	スッポン入り小籠包 <small>(小麦)</small>	4個 800 (税込 880)
		Xiaolongbao of hot & spicy pork (black)	
紅 	梅豚小籠包	梅肉と豚の小籠包 <small>(小麦)</small>	4個 680 (税込 748)
		Xiaolongbao of ume & pork (red)	
白 	猪肉小籠包	豚肉のスタンダード小籠包 <small>(小麦)</small>	4個 680 (税込 748)
		Standard Xiaolongbao (white)	

點心

Dim sum

手工水餃子	北京の手打ち水餃子 <small>(小麦)</small>	6個 680 (税込 748)
	Boiled pork dumplings	
鍋貼	肉汁餃子 <small>(小麦)</small>	6個 680 (税込 748)
	Pan-fried pork dumplings	
魚翅餃子	ふかひれ蒸し餃子 <small>(小麦) (エビ)</small>	4個 800 (税込 880)
	Steamed shark fin dumplings	
韭菜饅頭	海老入り韭菜まんじゅう <small>(小麦) (卵) (エビ)</small>	2個 600 (税込 660)
	Pan-fried shrimp & Chinese chive dumplings	
海鮮春卷	海鮮ぷりぷり春巻き <small>(小麦) (卵) (エビ)</small>	2本 1000 (税込 1100)
	Deep-fried shrimp & squid spring roll	
蟹肉焼売	蟹肉入り焼売 <small>(小麦) (卵) (カニ)</small>	4個 800 (税込 880)
	Steamed crab meat & pork dumplings	
萝卜糕	大根もち <small>(小麦) (エビ)</small>	2個 500 (税込 550)
	Radish cakes with dried shrimp & Chinese pancake	
蝦餃	海老入り蒸し餃子 <small>(小麦) (エビ)</small>	4個 800 (税込 880)
	Steamed shrimp dumplings	
花卷	中国蒸しパン <small>(小麦)</small>	3個 450 (税込 495)
	Steamed Chinese bread	



油酥大蝦

大エビの熱湯揚げニンニク唐辛子炒め
Stir-fried prawn with garlic & chili



清蒸魚

鮮魚のさっぱり葱香り蒸し
Steamed fish



香辣軟蟹

ソフトシェルクラブの香味辛味炒め
Stir-fried spicy softshell crab



清炒海鮮

海鮮と彩り野菜の炒め
Stir-fried seafood & seasonal vegetable

海鮮

Seafood

大蝦料理

お好みの料理方法でお楽しみください
Prawn dishes (please choose the cooking)

S (2尾) 2000
(税込 2200)

M (3尾) 3000
(税込 3300)

平焼大蝦

大エビのトマトチリソース (小麦) (卵) (エビ)
Stir-fried prawn with chili sauce

油酥大蝦

大エビの熱湯揚げニンニク唐辛子炒め (小麦) (卵) (エビ)
Stir-fried prawn with garlic & chili

清炒大蝦

大エビと旬菜のうす塩炒め (小麦) (卵) (エビ)
Stir-fried prawn with salted seasonal vegetables

蛋黃大蝦

大エビのフルーツマヨネーズ (小麦) (卵) (乳) (落花生) (エビ)
Stir-fried prawn & fruit mayonnaise

清蒸魚

鮮魚のさっぱり葱香り蒸し (小麦)
Steamed fish

2500~
(税込 2650~)

糖醋魚

揚げ魚 甘酢あんかけ (小麦) (卵)
Sweet and sour fish

2500~
(税込 2650~)

平焼蝦仁

エビのチリソース (小麦) (卵) (エビ)
Stir-fried shrimp & tomato chili sauce

1800
(税込 1980)

塩爆魷魚

イカと香菜の強火炒め (卵)
Stir-fried squid & coriander

1600
(税込 1760)

菲黃扇貝

ホタテと黄にらの炒め (卵)
Stir-fried scallop & yellow leek

1800
(税込 1980)

芙蓉蟹

真っ白なカニ玉 (小麦) (卵) (エビ) (カニ)
Crab meat & seafood, egg white omelet

2200
(税込 2420)

清炒海鮮

海鮮と彩り野菜の炒め (小麦) (卵) (エビ) (カニ)
Stir-fried seafood & seasonal vegetable

2400
(税込 2640)

香辣軟蟹

ソフトシェルクラブの香味辛味炒め (小麦) (エビ) (カニ)
Stir-fried spicy softshell crab

2300
(税込 2530)



旬菜牛肉

牛肉と旬菜 黒胡椒炒め/XO醬炒め/豆鼓炒め
Stir-fried beef & seasonal vegetable Black pepper / XO sauce / Yuzu citrus pepper



水煮牛肉

牛肉の四川辛いオイルスープ煮
Beef in Szechuan hot soup



東坡肉

豚角煮トンポーロウ
Simmered braised pork "ton-pow-row"



糖醋肉

げんこつ肉の真っ黒酢豚
Sweet & sour big chunk of pork

肉 Meat

旬菜牛肉	牛肉と旬菜の炒め 味をお選び下さい 黒胡椒炒め / XO醤炒め / 豆鼓炒め <small>小麦(卵) 小麦(卵)(エビ) 小麦(卵)</small> Stir-fried beef & seasonal vegetable Black pepper / XO sauce / Yuzu citrus pepper	各 2200 <small>(税込 2420)</small>
水煮牛肉	牛肉の四川辛いオイルスープ煮 <small>小麦(卵)(エビ)</small> Simmered beef & hot pepper in oil	2200 <small>(税込 2420)</small>
茭白牛肉	牛肉とマコモ茸の炒め <small>小麦(卵)</small> Stir-fried beef & mushroom	2000 <small>(税込 2200)</small>
青椒牛肉	牛肉と三色ピーマンの炒め <small>小麦(卵)</small> Stir-fried beef & green pepper & paprika	2000 <small>(税込 2200)</small>
葱爆牛肉	牛肉と葱ニラの炒め <small>小麦(卵)</small> Stir-fried beef & leek, Chinese chive	1900 <small>(税込 2090)</small>
菲黄肉絲	豚肉と黄にらの炒め <small>卵</small> Stir-fried pork & yellow leek	1500 <small>(税込 1650)</small>
糖醋肉	げんこつ肉の真っ黒酢豚 <small>小麦(卵)</small> Sweet & sour big chunk of pork	1800 <small>(税込 1980)</small>
東坡肉	豚角煮トンポーロウ <small>小麦</small> Simmered blocked pork "ton-pow-row"	1600 <small>(税込 1760)</small>
腰果鶏丁	鶏肉とカシューナッツの炒め <small>小麦(卵)</small> Stir-fried chicken & cashew nuts	1500 <small>(税込 1650)</small>
油淋鶏	鶏のぶつ切り揚げ ユーリンチイ <small>小麦(卵)(落花生)</small> Deep-fried chicken with sauce	1500 <small>(税込 1650)</small>



炒青菜

中国青菜炒め
Stir-fried seasonal green vegetables



錦綉蔬菜湯

季節野菜のスープ煮込み
Stewed seasonal vegetables



黄芯带子

白菜黄芯とホタテの煮込み
Stewed Chinese cabbage yellow core and scallops



脆皮茄子

茄子のパリパリ揚げ
Crispy eggplant w/ spice



四川麻婆豆腐

四川マールポ豆腐
Szechuan Ma-po tofu



蟹皇豆腐

豆腐の蟹味噌蟹肉煮込み
Simmered Tofu & crab butter & meat



西红柿炒蛋

トマトと玉子の炒め
Stir-fried tomato & egg



山薬魚翅湯

ふかひれと山芋のスープ
Shark fin & grated yam soup



酸辣湯

五目サンラータン
Hot & sour soup

湯 Soup

薬膳甲魚湯	薬膳すっぽんスープ Softshell turtle & medicinal cooking soup	1600 (税込 1760)
魚翅湯	ふかひれスープ (小麦) (卵) Shark fin soup	S 1700 / M 2500 (税込 1870) (税込 2750)
蟹皇魚翅湯	蟹味噌ふかひれスープ (カニ) Shark fin & crab butter soup	S 2000 / M 2900 (税込 2200) (税込 3190)
蟹肉魚翅湯	ふかひれ蟹肉スープ (卵) (カニ) Shark fin & crab meat soup	S 1800 / M 2600 (税込 1980) (税込 2860)
山薬魚翅湯	ふかひれと山芋のスープ (小麦) Shark fin & ground yam soup	S 1700 / M 2500 (税込 1870) (税込 2750)
酸辣湯	五日サンラータン (小麦) (卵) Hot & sour soup	1000 (税込 1100)
西红柿湯	トマトと玉子湯葉のスープ (卵) Tomato & egg soup	1000 (税込 1100)

家常菜 Chinese home style dishes

炒青菜	中国青菜炒め Stir-fried seasonal green vegetables	1300 (税込 1430)
锦绣蔬菜湯	季節野菜のスープ煮込み Stewed seasonal vegetables	1600 (税込 1760)
蟹肉青菜	青菜の蟹肉あんかけ (卵) (カニ) Seasonal vegetables with crab meat thick sauce	1700 (税込 1980)
黄芯带子	白菜黄芯とホタテの煮込み (卵) Stewed Chinese cabbage and scallops	1800 (税込 1980)
蟹皇豆腐	豆腐の蟹味噌蟹肉煮込み (カニ) Crab butter crab meat & tofu stew	1800 (税込 1980)
脆皮茄子	茄子のパリパリ揚げ (小麦) Crispy eggplant w/ spice	1400 (税込 1540)
魚香茄子	茄子豚肉ピリ辛炒め (小麦) (卵) Stir-fried spicy eggplant & pork	1400 (税込 1540)
青椒肉絲	ピーマンと細切り豚肉の炒め (小麦) (卵) Stir-fried green pepper and shredded pork	1500 (税込 1650)
西红柿炒蛋	トマトと玉子の炒め (卵) Stir-fried tomato & egg	1300 (税込 1430)
四川麻婆豆腐	四川マーボー豆腐 (小麦) (落花生) Szechuan Ma-po tofu	1500 (税込 1650)



魚翅煲飯

ふかひれ土鍋ごはん (胸びれ)
Shark fin on rice in a clay pot (pectoral fin)



蟹肉炒飯

蟹肉あんかけチャーハン
Blue crab & garlic fried rice



青蟹炒飯

渡りガニのにんにくチャーハン
Crab meat sauce on fried rice



海鮮炒飯

海鮮五目チャーハン
Seafood & vegetables fried rice



尖椒炒飯

青唐辛子とナッツ香菜チャーハン
Nuts & coriander with green chili pepper fried rice



鶏青菜粥

鶏と青菜の粥
Chicken & green rice porridge



茄子煲飯

なすぶたあんかけ土鍋ごはん
Pork & eggplant gravy on rice in a clay pot



東坡肉飯

角煮土鍋ごはん
Simmered pork rib on rice in a clay pot



海鮮粥

海鮮の粥
Seafood rice porridge

飯

Rice

当店のお米は国産米を使用しております

魚翅煲仔飯	ふかひれ土鍋ごはん Shark fin on rice in a clay pot <small>(小麦) (卵)</small>	ふかひれ姿 (尾びれ) Whole shark fin (tail fin) ふかひれ姿 (胸びれ) Whole shark fin (pectoral fin) ふかひれ (ほぐし) Shark fin flakes	4700 (税込 5717) 3400 (税込 3740) 2100 (税込 2310)
蟹肉炒飯	蟹肉あんかけチャーハン <small>(小麦) (卵) (エビ) (カニ)</small>		2100 (税込 2310)
青蟹炒飯	渡り蟹のんにくチャーハン <small>(卵) (カニ)</small>		1700 (税込 1870)
海鮮炒飯	海鮮五目チャーハン <small>(小麦) (卵) (エビ) (カニ)</small>		1600 (税込 1760)
尖椒炒飯	青唐辛子とナッツ香菜チャーハン <small>(卵) (落花生)</small>		1400 (税込 1540)
叉焼炒飯	チャーシューレタスチャーハン <small>(小麦) (卵)</small>		1500 (税込 1650)
高菜炒飯	高菜根菜チャーハン <small>(小麦) (卵)</small>		1200 (税込 1320)
茄子煲仔飯	茄子豚あんかけ土鍋ごはん <small>(小麦) (卵)</small>		1400 (税込 1540)
鶏高菜煲仔飯	鶏高菜土鍋ごはん <small>(小麦) (卵)</small>		1400 (税込 1540)
東坡肉飯	角煮土鍋ごはん <small>(小麦) (卵)</small>		1600 (税込 1760)
海鮮煲仔飯	海鮮あんかけ土鍋ごはん <small>(小麦) (卵) (エビ) (カニ)</small>		1700 (税込 1870)

粥

Porridge

鶏青菜粥	鶏と青菜の粥 <small>(卵)</small>		1100 (税込 1210)
海鮮粥	海鮮の粥 <small>(卵) (エビ) (カニ)</small>		1600 (税込 1760)
魚翅粥	ふかひれ粥 <small>(小麦)</small>		1900 (税込 2090)



花椒担担麵

青山椒担々麵 (パクチーのせ)
Green pickly ash Dan Dan soup noodles w/ fresh coriander



黒芝麻担担麵

黒胡麻担々麵
Hot & spicy Szechuan black sesame noodle soup



海鮮湯麵

海鮮五日タンメン
Seafood & vegetables noodle soup



酸辣湯麵

サンラータンメン
Hot & sour soup noodles



蔬菜湯麵

彩り野菜タンメン
Seasonal vegetables noodle soup



鶏柚子麵

鶏ゆず麵
Chicken & yuzu soup noodles



鶏香菜麵

鶏パクチー麵
Chicken & coriander soup noodles



牛肉湯麵

牛肉麵
Beef soup noodles



海鮮烩麵

海鮮あんかけ焼そば (焼き/揚げ)
Seafood & vegetable gravy on stir-fried noodles or deep-fried noodles

※当店で使用している麺は、そば粉製品も扱った工場で作られています。ご理解の上ご注意ください。
The manufacturing facility of our products also produces soba and its derivatives.

湯麺

Noodle Soup

小皿パクチー Fresh coriander +200
(税込 220)

魚翅湯麺	ふかひれ麺 (小麦) (卵) 尾ビレ 4700 / 胸ビレ 3400 / ほぐし 2100 Shark-fin soup noodles (税込 5170) (税込 3740) (税込 2310)
海鮮湯麺	海鮮五目タンメン (小麦) (卵) (エビ) 1900 Seafood & vegetables soup noodles (税込 2090)
酸辣湯麺	サンラータンメン (小麦) (卵) 1400 Hot & sour soup noodles (税込 1540)
緑蔬菜湯麺	彩り野菜タンメン (小麦) (卵) 1400 Various vegetable soup noodles (税込 1540)
榨菜肉絲湯麺	細切り野菜ザーサイ豚肉つゆそば (小麦) (卵) 1400 Thin sliced vegetables, pickles, pork soup noodles (税込 1540)
鶏柚子麺	鶏ゆず麺 (小麦) (卵) 1400 Chicken & yuzu soup noodles (税込 1540)
鶏香菜麺	鶏パクチー麺 (小麦) (卵) 1400 Chicken & coriander soup noodles (税込 1540)
牛肉湯麺	牛肉麺 (小麦) (卵) 1600 Beef soup noodles (税込 1760)
叉焼湯麺	チャーシュー麺 (小麦) (卵) 1500 BBQ pork soup noodles (税込 1650)

担担麺

Dan Dan Noodles

小皿パクチー Fresh coriander +200
(税込 220)

花椒担担麺	青山椒担々麺 (小麦) (卵) (落花生) (エビ) (乳) 1200 Green pickly ash Dan Dan soup noodles (税込 1320)
黒芝麻担担麺	黒胡麻担々麺 (小麦) (卵) (落花生) 1100 Hot & spicy Szechuan black sesame noodle soup (税込 1210)
白芝麻担担麺	白胡麻担々麺 (小麦) (卵) (落花生) (エビ) (乳) 1100 Hot & spicy Szechuan white sesame noodle soup (税込 1210)
無汁担担麺	汁なし担々麺 (小麦) (卵) (落花生) (エビ) (乳) 1100 Mixed Dan Dan soup noodles without soup (税込 1210)

炒麺

Fried Noodle

魚翅烩麺	ふかひれあんかけ焼そば (焼き/揚げ) (小麦) (卵) 2400 Shark-fin gravy on stir-fried noodles or deep-fried noodles (税込 2640)
海鮮烩麺	海鮮あんかけ焼そば (焼き/揚げ) (小麦) (卵) (エビ) 2300 Seafood & vegetable gravy on stir-fried noodles or deep-fried noodles (税込 2530)
牛肉烩麺	牛肉あんかけ焼そば (焼き/揚げ) (小麦) (卵) 1800 Beef & vegetable gravy on stir-fried noodles or deep-fried noodles (税込 1980)
菲黄炒麺	豚黄にらザーサイ焼そば (小麦) (卵) 1600 Pork & yellow leek fried noodles (税込 1760)
什錦炒麺	エビ五目焼そば (小麦) (卵) (エビ) 1600 Shrimp, vegetables & meat fried noodles (税込 1760)
章辣炒麺	タコイカ辛味焼そば (小麦) (卵) 1600 Octopus & squid spicy fried noodles (税込 1760)



杏仁豆腐

杏仁豆腐
Almond jelly



芒果布丁

マンゴープリン
Mango pudding



桃饅頭

桃まんじゅう
Peach Shaped Steamed sweet dumpling

甜点心

Desserts

杏仁豆腐	杏仁豆腐 (乳) Almond jelly	600 (税込 660)
芒果布丁	マンゴープリン (乳) Mango pudding	600 (税込 660)
芝麻球	ゴマ餡入り団子 (小麦) Sweet sesame dumplings	600 (税込 660)
桃饅頭	桃まんじゅう (小麦) Peach shaped steamed sweet dumpling	600 (税込 660)
荔枝水激凌	ライチシャーベット Lychee sherbet	500 (税込 550)