

推薦前菜

什錦拼盤	虎萬元前菜盛り合わせ Recommended appetizer platter	1人前 1870 (2名様より)
時魚生魚片	時季の魚刺身 Seasonal fish sashimi <yuzu flavor or mala spicy>	柚子風味・麻辣味 各 1760
蔥薑魚末	魚のなめろう Fine-chopped fish w/ yuzu ponzu or spicy sesame sauce	辛味ごま・ネギ柚子胡椒 各 1520
老酒醉蟹	蟹の老酒醬漬 活のカニ、エビを漬け込みました。大きさにより価格が変わります	2200～ Marinated crab w/ Chinese rice wine <market price>
老醉海上鮮	本日の老酒漬け盛り合わせ Marinated daily ingredients w/ Chinese rice wine	2640
涼制排翅	ふかひれの刺身上湯ジュレがけ Shark-fin sashimi w/ jellied premium broth	2640
野味雙菜	本日のジビエ冷菜二種盛り Daily gibier charcuterie (2 kinds)	2200
海蜇皮	くらげの香味あえ Chilled jellyfish w/ spicy dressing	1650

點心

韭菜饅頭	元祖にらまんじゅう Authentic pan-fried garlic chive dumpling	2コ 880
海鮮春卷	エビいか春巻 Deep-fried shrimp & squid spring rolls	2本 1100
糯米春卷	もち米と腸詰の入った春巻 Deep-fried glutinous rice & sausage spring rolls	2本 880
小籠包	ショウロンポウ Soup dumpling Xiaolongbao	4コ 880
蟹黃小籠包	蟹肉味噌ショウロンポウ Crab miso soup dumpling Xiaolongbao	4コ 1100
紅油抄手	四川名物辛味ダレ餃子 Boiled dumplings w/ Sichuan spicy sauce	4コ 880
羊肉餃子	北京ひつじ餃子 Beijing style mutton boiled dumplings	4コ 880
手擀餃子	焼き餃子／水餃子 Pan-fried dumplings / Boiled dumplings	4コ 770
香菜餃子	パクチー餃子 Boiled dumplings w/ corinader dressing	4コ 880

小菜

皮蛋豆腐	ピータン豆腐 Century egg & chilled tofu	990
皮蛋	ピータン Century egg	770
口水雞	蒸し鶏の四川辛味ダレ Steamed chicken w/ Sichuan spicy sauce	990
棒棒雞	蒸し鶏の胡麻ダレ Steamed chicken w/ sesame sauce	990
蔥油雞	蒸し鶏のネギ生姜ダレ Steamed chicken w/ scallion & ginger sauce	990
拍黃瓜	たたき胡瓜 Chopped cucumber w/ garlic sauce	660
香菜豆腐	パクチー豆腐 Chilled tofu w/ coriander	880
榨菜	ザーサイ Sichuan pickles	660
拌土豆絲	じゃが芋シャキシャキあえ Shredded potato w/ Sichuan pepper	660

沙律

茴香沙律	フェンネルと香味野菜のサラダ Fennel & various condiment vegetable salad	1320
白菜開胃沙拉	白菜くるみ腸詰のサラダ胡麻ドレッシング Chinese cabbage, walnut & sausage salad w/ sesame dressing	1100
老虎菜	香菜、胡瓜と青唐辛子の四川サラダ Coriander, cucumber & green chili Sichuan salad	1100

排翅

中国では「不老不死の効力あり」と珍重されてきました。美肌に効果が高いコラーゲンを豊富に含み、唐の宮廷で栄華を極めた楊貴妃の美貌にも一役かっていたかもしれません。			
【ふかひれは大きさにより価格が異なります】			
紅焼排翅	ふかひれ姿醤油煮込み Braised whole shark-fin in soy sauce	100g 9900	
蟹醬排翅	蟹味噌蟹入り煮込み Braised whole shark-fin, served w/ crab & crab brown meat	100g 11000	
干焼排翅	四川干焼排翅 ふかひれ姿を焼きしめて強く煮込みます Sichuan style stewed whole shark-fin	100g 9900	

魚翅酸菜	ふかひれと白菜漬物の煮込み Stewed shark-fin & pickled Chinese cabbage	4180
芙蓉魚翅	ふかひれの蟹肉卵白煮込み Stewed shark-fin w/ crab egg white sauce	5280

北京烤鴨

香ばしくパリッと、じっくり焼き上げ荷葉餅と包んで食べる。脂がのってこれこそ北京の王様。			
北京烤鴨	北京ダック ※残りの肉で調理致します。	1羽 8800 半羽 4950	
	Peking Duck Crispy duck skin served first, stir-fried chopped duck afterwards		

甲魚

スッポンは、中国では甲魚、水魚、团魚といい、滋養強壯の素材として紀元前の昔から珍重されてきました。スッポンを「まる」というのも中国語の团（月を意味する）魚に由来しています。			
--	--	--	--

甲魚鍋	すっぽん丸鍋 Whole softshell turtle hot pot stew	丸 17600 半 9900
燉甲魚	すっぽんの煮込み Stewed chopped softshell turtle	4950
酥炸甲魚	すっぽんの唐揚げ Deep-fried softshell turtle	4950

湯

魚翅湯	ふかひれスープ Shark-fin soup	小碗 2420
魚翅蟹肉湯	ふかひれと蟹肉のスープ Shark-fin & crab meat soup	小碗 2860
當日藥膳湯	虎萬元その日の薬膳スープ Daily recommended medicinal soup	小碗 1760
藥膳羊肉湯	羊肉の骨からとった薬膳スープ Medicinal soup w/ mutton bone broth	小碗 1320
滋養鰾湯	すっぽん滋養スープ Softshell clear soup	小碗 2420
蟹肉湯	蟹肉スープ Chinese crab meat soup	小碗 2200
羊肉餃子湯	羊肉餃子入り羊スープ Mutton dumplings in mutton bone broth	1980
酸辣湯	サンラータン Hot & sour soup	1320
鮮蔬湯	ベジタリアンスープ素菜湯 Vegetable soup	1320

海鮮

今天魚	本日の魚料理 Daily fish special <market price> 其の日の魚は港より（三浦・五島列島）、直接漁師さんより仕入れております。調理方法は魚種により異なりますので、ご相談ください。	2640～
油酥大蝦	大えびの熱油揚げにんにく甘辛炒め Crispy sauteed prawn w/ sweet garlic spicy sauce	3190
干焼大蝦	大えびの四川チリソース Stir-fried prawn w/ Sichuan chili sauce	3190
宮保明蝦	から付えびの唐辛子醤油炒め Sauteed shell-on shrimp w/ chili soy sauce	2420
芙蓉蟹	タラバ蟹と卵白の炒め Stir-fried king crab w/ egg white omelette	3080
生炒海鮮	海鮮五目炒め Stir-fried seafood w/ various ingredient thick sauce	3080
蟹皇豆腐煲	蟹と蟹味噌豆腐煮込み Chinese tofu stew of crab & crab brown meat	3080
海鮮粉絲煲	海鮮五目春雨土鍋焼煮 Stewed seafood vermicelli in claypot	3080
韭黄干貝	ほたてといか黄にら炒め Stir-fried scallop, squid & yellow leek	2640

肉料理

香煎牛排	黒毛和牛焼き Grilled Kuroge wagyu	2200 (100g より)
香爆牛柳	黒毛和牛の条切り炒め Stir-fried thinsliced beef	3080
茴香羊肉	羊肉のフェンネル香辛料炒め Stir-fried mutton w/ fennel & spices	2420
黑糖醋肉	真っ黒な黒酢スブタ Black sweet sour pork	2420
炸全雞	丸鶏パリパリ揚げ Deep-fried crispy whole chicken	1羽 2860 半羽 1650
梅子排骨	スペアリブの干し梅やわらか煮 Soft braised sparerib w/ salted plum	2640
金沙排骨	スペアリブのスパイス炒め Stir-fried sparerib w/ spicy fried garlic powder topping	2640
酸菜白肉	豚バラ肉と酸白菜春雨土鍋煮 Stewed pork belly slice & pickled Chinese cabbage	2200

家常菜

燉牛腱	牛バラアキレス煮込み Braised beef tendon and rib	2860
麻婆豆腐	四川麻婆豆腐 Sichuan mapo tofu	1650
家常炒青菜	青菜炒め Stir-fried Chinese greens	1540～
白菜粉絲	白菜キクラゲ豚肉春雨炒め Stir-fried Napa cabbage, pork, black fungus & bean vermicelli	1430
豬肉炒土豆	じゃが芋豚肉しょう油炒め Stir-fried pork & potato w/ soy sauce	1540
四川回鍋肉	茹で豚肉と葉にんにく麻辣炒め Stir-fried pork slice & leaf garlic w/ mala spicy sauce	1650
醋溜木耳白菜	白菜キクラゲ黒酢炒め Stir-fried Napa cabbage & black fungus in black vinegar	1320
魚香茄子	茄子と豚肉醤油辛味炒め Stir-fried eggplant & pork w/ spicy soy sauce	1540
香菇片扒青江	チンゲン菜しいたけの炒めもの Bok choy & shiitake mushroom w/ thick sauce	1430

飯

魚翅燴飯	ふかひれあんかけごはん Braised shark-fin thick sauce on rice	3080
牛腩燴飯	牛肉あんかけごはん Beef thick sauce on rice	2530
東坡燴飯	豚角煮あんかけごはん Braised pork belly block on rice	1980
海鮮燴飯	海鮮五目あんかけごはん Seafood & various ingredient on rice	3080
海鮮鍋巴	海鮮五目おこげ Crispy rice w/ seafood thick sauce	3190
牛腩鍋巴	牛バラ五目おこげ Crispy rice w/ beef rib thick sauce	2750
蟹肉炒飯	蟹レタス炒飯 Fried rice w/ crab & lettuce	2530
黒椒牛柳炒飯	牛肉黒ごま黒胡椒炒飯 Black pepper fried rice w/ beef & black sesame	1430
鹽蔥豬肉炒飯	塩豚ねぎ塩炒飯 Fried rice w/ salt, scallion & pork	1430
牛排炒飯	和牛ステーキのせ炒飯 Sauteed wagyu steak on fried rice	2640
香辣炒飯	唐辛子ナッツひき肉炒飯 Fried rice w/ chili, nuts & minced pork	1430
什錦炒飯	北京五目炒飯 Beijing style mixed fried rice	1760

麺

魚翅麺	ふかひれ麺 Braised shark-fin noodle soup	3080
海鮮湯麺	海鮮五目そば Seafood & various ingredients noodle soup	3080
鮮蝦麺	海老とろみ麺 Shrimp thick sauce on noodle soup	2200
甲魚湯麺	すっぽんスープ麺 Soft shell turtle noodle soup	3190
酸辣湯麺	サンラータン麺 Hot & sour noodle soup	1430
水煮牛肉麺	香辛料の効いた牛肉土鍋麺 Beef noodle soup w/ mixed spices	2530
羊肉砂鍋麺	羊肉土鍋麺 Mutton noodle soup, cooked in claypot	2200
雞湯砂鍋麺	鶏白湯土鍋煮込み麺 Stewed Chicken broth noodle soup	1430
乾拌担々麺	四川正宗汁なし担々麺 Sichuan flavor dan dan tossed noodles	1320
黑芝麻担々麺	黒ごま担々麺 Black sesame dan dan noodle soup	1320
白芝麻担々麺	白ごま担々麺 White sesame dan dan noodle soup	1320
柚香雞肉麺	鶏柚子麺 Chicken & yuzu noodle soup	1320
海鮮燴麺	海鮮あんかけ焼きそば Seafood thick sauce on fried noodles	3080
牛肉燴麺	牛肉あんかけ焼きそば Beef thick sauce on fried noodles	2530
韭黄炒麺	豚ネギ黄ニラ塩焼きそば Pork, scallion, yellow leek & salt fried noodles	1760
什錦炒麺	五目焼きそば Mixed fried noodles	1650