

# ランチコース

壹

曾さんの點心コース  
三三〇〇

前菜盛り合わせ  
自家製點心5品  
あんかけご飯、麺、のいずれか  
デザート

Mrs.Zēng's Dim Sum Lunch Course 3300

Assorted appetizers  
5 home-made dim sums  
Rice or thick starchy noodle soup  
Dessert

貳

自家製窯焼きダック  
づくしコース

前菜  
蕪菜饅頭  
ダック二種 薬味いろいろ  
ダックの肉 麻辣炒め  
ダックと酸白菜のスープ  
ダック炒飯  
デザート

Beijing Duck Lunch Course 3300

Assorted appetizers  
Shrimp & Chinese chives dumplings  
Duck (Beijing style or Cantonese style)  
Today's home-made dish  
Rice & soup  
Dessert

参

フカヒレづくしコース  
三八五〇

前菜  
フカヒレ小籠包  
フカヒレスープ  
フカヒレ姿煮  
白湯を使った濃厚なフカヒレ麺又は飯  
デザート

Shark fin Lunch Course 3850

Appetizers  
Shark fin xiaolongbao  
Shark fin soup  
Stewed shark fin  
Shark fin rice or noodles with chicken & pork soup  
Dessert

## 湯麺

黒ごま担々麺 ..... 一三〇〇

豆乳入り白ごま担々麺 ..... 一三〇〇

マール  
麻辣牛スジ麺 ..... 一三〇〇

季節野菜のタンメン ..... 一三〇〇

羊肉と茄子のとりみ麺 ..... 一三〇〇

サンラータンメン ..... 一三〇〇

鶏柚子麺 ..... 一三〇〇

## 炒麺

小菜・漬け物・スープ・デザート付

海老と野菜のあんかけ焼そば ..... 一二〇〇

高菜竹の子豚肉のあんかけ焼そば ..... 一二〇〇

黒酢の効いた牛肉と茄子の焼そば ..... 一二〇〇

## 土鍋ごはん

小菜・漬け物・スープ・デザート付

茄子豚肉ピリ辛土鍋ごはん ..... 一二〇〇

鶏と高菜 根菜土鍋ごはん ..... 一二〇〇

ふかひれあんかけ土鍋ごはん ..... 一四〇〇

牛バラ牛すじ土鍋ごはん ..... 一二〇〇

海老と蟹 白菜の土鍋ごはん ..... 一三〇〇

## 炒飯

小菜・漬け物・スープ・デザート付

海老、カニレタス炒飯 ..... 一三〇〇

北京五目炒飯 ..... 一二〇〇

豚肉葱の炒飯 ..... 一二〇〇

牛肉と青葱たっぷりスパイシー炒飯 ..... 一二〇〇

## 点心

大餃子 ..... 六四〇  
(四本)

ネギ豚餃子 ..... 七〇〇  
(十個)

北京水餃子 ..... 六〇〇  
(六個)

海老入り蕪まんじゅう ..... 三五〇  
(二個)

海老イカ海鮮春巻 ..... 三五〇  
(一本)

小菜・漬け物・デザート付

Authentic black sesame dan dan soup noodles 1100

White sesame dan dan soup noodles w/ soy milk 1100

Ma-la spicy beef tendon soup noodles 1200

Seasonal vegetables soup noodles 1100

Lamb & eggplant thick soup noodles 1200

Hot & sour soup noodles 1200

Chicken & yuzu soup noodles 1100

## Noodles

1200

1100

1200

1200

## Fried noodles

Fried noodles w/ seafood & vegetable w/ thick sauce

Fried noodles w/ takana, bamboo shoots & pork w/ thick sauce

Fried noodle w/ beef & eggplant w/ black vinegar sauce

1200

## Rice in casserole

Spicy pork & eggplant on rice in casserole 1200

Chicken, takana & root vegetables on rice in casserole 1200

Shark fin thick sauce on rice in casserole 1400

Beef rib & tendon on rice in casserole 1200

Shrimp, crab & Chinese cabbage on rice in casserole 1300

## Fried rice

Shrimp & crab fried rice 1300

Beijing style various ingredients fried rice 1200

Pork & leek fried rice 1200

Spicy beef & leek fried rice 1200

## Dim sum

Pan-fried Big dumplings 640 (4p/s)

Pan-fried pork & leek dumplings 700 (10p/s)

Beijing style boiled dumplings 600 (6p/s)

Pan-fried shrimp & Chinese chives dumplings 350 (1p/s)

Deep-fried seafood spring rolls 350 (1p/s)

※このメニューの表示価格は全て税込みです

# 白碗竹篾樓 午膳菜單



A. 本日の料理と点心 一三〇〇

B. 週替りのスープと蒸し料理 一三〇〇

C. 週替りの土鍋料理 一二〇〇

## 週替り御膳

D. 肉料理 一五〇〇

E. 魚料理 一五〇〇

F. フカヒレ料理 一八〇〇

※別紙をご確認ください

## 白碗の定番ごはん

小菜・漬け物・ご飯・スープ・デザート付

四川麻婆豆腐…………… 一二〇〇

海老とトマト卵の炒め…………… 一二〇〇

白碗のレバニラ…………… 一二〇〇

黒酢の酢豚…………… 一三〇〇

茄子と豚肉のピリ辛炒め…………… 一二〇〇

大餃子定食(5本)…………… 一〇〇〇

### Basic Small dish, pickles, rice, soup & dessert are included

Sichuan Ma-po tofu……………	1200	Sweet & sour pork w/ black vinegar……………	1300
Stir-fried shrimp, tomato & egg……………	1200	Stir-fried eggplant & pork w/ spicy sauce……………	1200
Stir-fried liver & garlic chives……………	1200	Pan-fried big dumplings set meal (5p)……………	1100

### Special set

※Please refer to the attached sheet for details

A. Today's dish & dim sum……………	1300	Weekly set D. Meat dish……………	1500
B. Weekly soup & steamed vegetables……………	1300	E. Fish dish……………	1500
C. Weekly clay pot dish……………	1200	F. Shark-fin dish……………	1800