

中国料理  
虎萬元

TORAMANGEN  
C H I N E S E  
RESTAURANT

# 虎萬元時菜逸品コースA.

## Special Toramangen Course

虎萬元の楽しい嬉しい其の時々に出会う逸なる食材を取り入れたコースです

————— 特別なる食材 —————  
ふかひれ姿、すっぽん、北京ダック、鮑

前菜	特選中国菜の盛り合わせ 楽しい嬉しい前菜 Assorted appetizer
湯	すっぽんスープ（苦手な方は別のスープ） Soft-shelled turtle soup
点心	北京ダック・自家製点心 Peking duck & Homemade dim sum
炸時菜	香魚（鮎）春巻 Sweetfish spring roll
煮	黒毛和牛 Wagyu beef
海鮮	ふかひれ姿煮 Braised whole shark fin
時菜	茄子と鰻田楽仕立 Miso-glazed eel & eggplant
涼時菜	夏野菜冷やし炊き上湯ジュレ <sup>シャンタン</sup> Chilled vegetables gelee soup
飯 / 麵	鰻の蒲焼土鍋ごはん / 麵 Soy sauce broiled eel on claypot rice or noodles
甜点	水菓子 Dessert

お一人様 50,000 / 38,000（二名様より）

5万円コースは特別なる大きなふかひれと鮑が入ります

# 虎萬元時菜コース B.

## Standard Toramangen Course

虎萬元のスタンダードコースです

前菜	菜肴珍味の前菜盛り合わせ Assorted appetizer delicacies
湯	薬膳スープ Chinese herbs soup
点心	手作り焼餅 Handmade grilled dim sum
点心	香魚(鮎)春巻 Sweetfish spring roll
炸時菜	大海老チリソース Stir-fried big prawn w/chili sauce
鴨	北京ダック Peking duck
時菜	茄子の鰻田楽仕立 Miso-glazed eel & eggplant
煮	紅焼煮黒毛和牛 Simmered Wagyu beef
飯/麺	干しどんこ椎茸ごはん/麺 Dried Donko Shiitake mushroom rice or noodles 又は or 帆立貝柱ごはん/麺 Scallop rice or noodles
甜点	デザート Dessert

お一人様 **28,000**  
(二名様より)

# 虎萬元時菜コースC.

## Standard Toramangen Course

季節の食材を使った中国家庭料理のおまかせコースです

其の時々のおまかせの料理を提供致します

We serve a variety of dishes depending on the time

前菜

Appetizer

湯

Soup

点心

Dim sum

揚

Fried dish

煮

Braised dish

飯 / 麵

Rice or Noodles

デザート

Dessert

お一人様 **15,000**

(二名様より)

## 前菜・沙拉 Appetizer & Salad

前菜什錦拼盘	前菜盛り合わせ Assorted appetizer	2500
凉拌海蜇皮	くらげの和え物 Sauce-dressed jellyfish	2000
密汁叉烧	自家製チャーシュー Homemade pork charsi	2000
貴妃鶏	貝柱入り薬膳蒸し鶏の葱ダレ Steamed chicken & muscles w/ leek sauce & medicinal herbs	2000
雲白肉	豚肉の香味ダレ Pork w/ potherd sauce	1800
口水鶏	よだれ鶏 Steamed chicken w/ spicy sauce	1600
棒棒鶏	蒸し鶏の胡麻ダレ Steamed chicken w/ sesame sauce	1600
老虎菜	香菜、胡瓜と青唐辛子の四川サラダ Sichuan style cilantro, cucumber & green pepper salad	1300

## 點心 Dim sum

韭菜饅頭		和牛餃子	
海老ニラまんじゅう	2個 1000	黒毛和牛の手打ち餃子 焼き/茹で	4個 1000
Pan-fried shrimp & chive dumplings	追加1個 500	Wagyu beef dumplings (Pan-fried/Boiled)	追加1個 250
海鮮春巻		豚肉餃子	
海老いか春巻	2本 1100	豚肉の手打ち餃子 焼き/茹で	6個 800
Deep-fried shrimp & squid spring rolls	追加1本 550	Pork dumplings (Pan-fried/Boiled)	追加1個 200
小籠包		焼売	
ショウロンポウ	4個 1000	シュウマイ	4個 800
Xiaolongbao	追加1個 250	Steamed shumai	追加1個 200

## 湯 Soup

魚翅湯	一碗	海鮮豆腐羹	中碗
ふかひれの上質スープ	2600	海鮮と豆腐とろみスープ	1600
Rich shark-fin soup		Seafood & tofu thickened soup	
薬膳湯	一碗	韭黄瑤柱羹	中碗
薬膳スープ	2200	黄ニラと干貝柱とろみスープ	1600
金鶏、山伏茸 ヤマブシタケ入り		Yellow leek & dried scallops thickened soup	
Medicinal herbs soup		酸辣湯	中碗
w/ golden chicken & lion's mane mushroom		サンラータン	1500
		Hot & sour soup	

# 海鮮料理 Seafood Dishes

## 排翅 フカヒレ Shark-fin

- |         |   |                                |                           |
|---------|---|--------------------------------|---------------------------|
| a. 紅焼排翅 | フカヒレ姿煮<br>大きいサイズの御用意ございます<br>スタッフにお尋ねください | Braised whole shark-fin        | 100g 12000~<br>+蟹味噌 +1000 |
| b. 素菜散翅 | フカヒレ散翅と野菜煮込                               | Braised shark-fin & vegetables | 4800                      |

## 鮮魚 魚料理 Today's fish dish

- |       |   |  |                            |
|-------|---|--|----------------------------|
| a. 時魚 | お好みの調理法で提供致します【蒸・煮・揚】<br>Please choose your preferred way of cooking the fish<br>Steamed / Braised / Deep-fried |  | 1本<br>5800~<br>切身<br>3000~ |
|-------|---|--|----------------------------|

## 大蝦 大エビ Prawns

- |         |              |  |                            |
|---------|--------------|--|----------------------------|
| a. XO 醤 | XO 醤炒め       | Stir-fried w/XO soy sauce                  | 2匹<br>2800<br>追加1匹<br>1400 |
| b. 椒塩   | 山椒塩炒め        | Stir-fried w/Japanese pepper & salt        |                            |
| c. 油酥   | 大エビのにんにく甘辛炒め | Stir-fried garlic<br>w/sweet & spicy sauce |                            |

## 蟹・帆立 カニとホタテ Crab & Scallop

- |         |             |   |      |
|---------|-------------|---|------|
| a. 芙蓉蟹  | 蟹肉と卵白の炒め    | Stir-fried crab & egg white             | 3800 |
| b. 菲黄扇貝 | 帆立貝といか黄ニラ炒め | Stir-fried scallop, squid & yellow leek | 3000 |

## 鮑魚 アワビ Abalone

- |       |                    |                                      |                           |
|-------|--------------------|--------------------------------------|---------------------------|
| a. 紅焼 | 紅焼しょうゆ煮            | Braised soy sauce                    | 13000~<br>大ききにより<br>異なります |
| b. 麻辣 | 四川麻辣炒め             | Stir-fried Sichuan mala              |                           |
| c. 油淋 | ユージンソース<br>揚げ香味酢正油 | Deep-fried soy sauce<br>w/condiments |                           |
| d. 紅焼 | どんこ正油炒め            | Stir-fried Donko soy sauce           |                           |
| e. 涼鮑 | 冷製煮鮑               | Chilled abalone                      |                           |

# 肉料理 Meat Dishes

和牛	黒胡椒炒和牛	黒毛和牛肉黒胡椒ニンニク炒め Stir-fried Kuroge Wagyu beef w/ black pepper & garlic	4000
	XO 和牛	黒毛和牛肉の XO 醬炒め Stir-fried Wagyu beef w/XO sauce	3800
	糖醋牛肉	真っ黒な黒酢牛肉 (スプタでなく牛肉です) Sweet & sour black vinegar beef	3800

豚	糖醋猪肉	真っ黒な黒酢豚肉 (スプタ) 元祖黒酢の酢豚は当オーナーが開発したものです Sweet & sour black vinegar pork	2400 追加1個 800
	酸菜白肉	豚バラ肉と酸白菜春雨土鍋煮 Braised pork, fermented cabbage & vermicelli	2400
	椒塩排骨	スペアリブのスパイス揚げ Deep-fried pork spareribs w/ spices	2900

鶏	脆皮鶏	香港スタイル <sup>キンケイ</sup> 金鶏パリパリ揚げ Deep-fried crispy golden chicken	一羽 12000 半羽 6500 1/4 3500
	辣子鶏	鶏の唐辛子炒め Stir-fried chicken w/ chili peppers	2000
	油淋鶏	揚げ鶏のユーリンソース Deep-fried chicken w/ condiment sauce	2000

鴨	北京烤鴨	北京ダック Peking Duck	一羽 9000 半羽 4800
---	------	----------------------	--------------------

羊	茴香羊肉	羊肉の香辛料炒め Stir-fried mutton & spices	2600
---	------	--	------

# 豆腐・野菜料理

## Tofu & Vegetables Dishes

麻婆豆腐	マーボー豆腐土鍋仕立て 本場四川省成都（本場の味と変わりません） Mapo tofu in a claypot	1900
四川回鍋肉	四川のホイコーロー 豚肉と葉にんにく麻辣炒め Stir-fried pork slice & leaf garlic w/ spicy mala sauce	2000
魚香茄子	茄子と豚肉醤油辛味炒め Stir-fried eggplant & pork w/ spicy soy sauce	1900
家常菜	季節ごとの野菜炒め 其の時の料理はお尋ねください Stir-fried seasonal vegetables (please ask our staff)	2000

# 麺・飯

## Noodles & Rice

排翅麺 ふかひれ姿麺 Braised whole shark-fin soup noodles	12000	担担麺 担々麺（白/黒/紅/青山椒/汁なし） Dan Dan noodles (white/black/mala/Sansho pepper/without soup)	1600
魚翅麺 ふかひれ麺 Braised shark-fin soup noodles	3800	水煮牛肉麺 唐辛子たっぷり牛肉土鍋麺 Beef soup noodles w/ mixed spices in claypot	3200
鮑魚麺 アワビ麺 Abalone soup noodles	13000	海鮮炒麺 海鮮あんかけ焼そば（焼/揚） Seafood noodles w/ thickened sauce (stir-fried/deep-fried)	3000
海鮮麺 海鮮麺 Seafood soup noodles	3000	麻辣牛炒麺 牛肉マーラー焼そば Spicy mala beef fried noodles	2000
雲呑麺 大きな海老ワンタン麺 Big prawn wonton soup noodles	2000	魚翅飯 ふかひれあんかけごはん Braised shark-fin thick sauce on rice	3800
黒毛和牛麺 黒毛和牛麺 Wagyu beef soup noodles	3800	揚州炒飯 海老と叉焼五目チャーハン Shrimp & pork charsiu fried rice	2500
冬菇麺 どんこ椎茸麺 Donko shiitake mushroom noodles	2500	辣牛肉炒飯 牛肉唐辛子ナッツチャーハン Spicy beef & nuts fried rice	2500
		蟹肉炒飯 / 烩飯 蟹レタスチャーハン/あんかけ飯 Crab & lettuce fried rice or gravy on rice	2800