

# 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 appetizers
湯	すっぽんスープ (苦手の方は別のスープ) Soft-shelled turtle soup
鴨/点心	北京ダック・自家製点心 Peking duck & Homemade dim sum
炸時菜	松茸春巻 Matsutake mushroom 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	秋野菜の上湯炊き Autumn seasonal vegetables soup
飯/麺	鰻の蒲焼土鍋ごはん / 麺 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)

5万円コースは一回り大きなふかひれと鮑料理が入ります  
The 50,000 yen course includes a large shark fin and abalone dish

- + 熊の手 100g 10,000円  
色々なサイズをご用意しております。スタッフにお問い合わせください。
- + Bear paw 100g 10,000 yen (Variety of size available. Please ask our staff)

表示価格は税込です。10%のサービス料を頂いております  
This price list include tax. 10% service charge will be added to your bill / 2410

# 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	手作り中国おやき Handmade Chinese grilled dim sum
点心	松茸春巻 Matsutake mushroom 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)

- + 熊の手 100g 10,000円  
色々なサイズをご用意しております。スタッフにお問い合わせください。
- + フカヒレの姿煮 8,000円 (1名様/2名様より)
- + 鮑料理 4,000円 (1名様/2名様より)
- + Bear paw 100g 10,000 yen (Variety of size available. Please ask our staff)
- + Braised Shark Fin 8,000 yen (one person / from two persons)
- + Abalone dish 4,000 yen (one person / from two persons)

表示価格は税込です。10%のサービス料を頂いております  
This price list include tax. 10% service charge will be added to your bill / 2410

# 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

前菜	中国家庭のおばんざい六種 6 kinds of assorted Chinese appetizers
湯	鴨肉団子 大和芋とろろスープ Wild duck meat ball & grated yam soup
点心	松茸小籠包 Matsutake mushroom Xiaolongbao
碗	京芋饅頭揚げ フカヒレあん Yam & pork meat ball w/shark-fin thickened sauce
揚	大きな椎茸の衣揚げ Batter-fried big Shiitake mushroom
海鮮	本日の鮮魚のネギ蒸し 又は 揚げ油淋ソース Today's steamed fish w/leek or deep-fried fish w/sour sauce
煮	和牛の四川唐辛子スープ煮 Wagyu beef braised in spicy Sichuan soup
飯	上海蟹味噌 和え麺 Chinese mitten crab miso dressed noodles
甜点	デザート Dessert

お一人様 **10,000** (二名様より)

- + 熊の手 100g 10,000円  
色々なサイズをご用意しております。スタッフにお問い合わせください。
- + フカヒレの姿煮 8,000円 (1名様/2名様より)
- + 鮑料理 4,000円 (1名様/2名様より)
- + Bear paw 100g 10,000 yen (Variety of size available. Please ask our staff)
- + Braised Shark Fin 8,000 yen (one person / from two persons)
- + Abalone dish 4,000 yen (one person / from two persons)

表示価格は税込です。10%のサービス料を頂いております  
This price list include tax. 10% service charge will be added to your bill / 2410

# 三口好菜コースD.

## Seasonal Toramangen Course

季節の食材を使用し、全てのお料理を小さなポーションでご提供致します

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

前菜の盛り合わせ  
Assorted appetizers

湯  
Soup

点心  
Dim sum

碗  
Bowl dish

揚  
Deep-fried dish

珍味 季節の特別食材  
Seasonal delicacy

煮  
Braised dish

飯/麺  
Rice or Noodles

デザート  
Dessert

お一人様 **28,000** (二名様より)

- + 熊の手 100g 10,000円  
色々なサイズをご用意しております。スタッフにお問い合わせください。
- + フカヒレの姿煮 8,000円 (1名様/2名様より)
- + 鮑料理 4,000円 (1名様/2名様より)
- + Bear paw 100g 10,000 yen (Variety of size available. Please ask our staff)
- + Braised Shark Fin 8,000 yen (one person / from two persons)
- + Abalone dish 4,000 yen (one person / from two persons)

表示価格は税込です。10%のサービス料を頂いております  
This price list include tax. 10% service charge will be added to your bill / 2410