

# 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	海鮮春巻 Seafood 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	冬野菜の上湯炊き Winter 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致しております。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 / 2411

# 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	ニラ万頭 Pan-fried chives dumplings
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)

# 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

先付	甘海老のビスク Sweet shrimp bisque
冷菜	旬魚の昆布締め Seasonal fish cured in kelp
前菜	小皿前菜三種 3 dishes of appetizers
湯	フカヒレ薬膳スープ Shark fin medicinal herbs soup
点心	焼き豚まん Pork bun
肉	低温調理 黒豚ローストポーク Roasted berkshire pork
菜	山菜衣揚げ 柚子塩 Deep-fried wild vegetables w/yuzu salt
魚	其の日の魚葱蒸し 又は 唐辛子蒸し Steamed fish w/scallion or red chili pepper
飯	麻婆豆腐と土鍋炊き込みご飯 四川漬物付 Mapo tofu & claypot rice w/Sichuan pickles
甜点	伊予柑ゼリー Iyokan jelly

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)

# 虎萬元時菜コース D.

## 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

先付	甘海老のビスク Sweet shrimp bisque
冷菜	旬魚の昆布締め Seasonal fish cured in kelp
前菜	小皿前菜三種 3 dishes of appetizers
湯	すっぽんと干し芋の薬膳スープ Soft shelled turtle & dried sweet potato in medicinal herbs soup
点心	黒豚春巻き、焼き豚まん Berkshire pork spring roll & pork bun
炒	自家製ソーセージと豆苗炒め Stir-fried sausages & bean sprouts
魚	其の日の魚葱蒸し 又は 濃厚スープ炊き Steamed fish w/scallion or simmered soup
煮	黒毛和牛の四川水煮 Sichuan style braised Wagyu beef soup
飯	山菜と筍の土鍋炊き込みご飯 四川漬物付 Wild vegetables & bamboo shoots in claypot rice w/Sichuan pickles
甜点	伊予柑ゼリー Iyokan jelly

お一人様 **12,000** (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)