

# 虎萬元時菜逸品コース

## 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

|     |                                                                         |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|
| 先付  | 一口翡翠のお粥<br>A bite-sized jade porridge                                   |
| 冷菜  | 昆布締め旬魚のカルパッチョ<br>Kombu-marinated seasonal fish carpaccio                |
| 前菜  | 嬉しい前菜盛り合わせ<br>Assorted appetizers delicacies                            |
| 湯   | すっぽん薬膳スープ (苦手の方は別のスープ)<br>Soft-shelled turtle soup                      |
| 点心  | 霧島黒豚のチーズ春巻<br>Kirishima Black Pork cheese spring rolls                  |
| 鴨   | 自家製北京ダック<br>Homemade Peking duck                                        |
| 煮   | ふかひれ姿煮<br>Braised whole shark fin                                       |
| 肉   | 黒毛和牛のしゃぶしゃぶ北京ゴマだれ<br>Black Wagyu Beef shabu shabu w/sesame sauce        |
| 菜   | 山菜 <sup>シャンタン</sup> の上湯お浸し<br>Wild spring vegetables in clear soup      |
| 麺/飯 | 大きな炙りハマグリ湯麺 又は 土鍋ご飯<br>Grilled large clam soup noodles or Clay pot rice |
| 甜点  | デザート<br>Dessert                                                         |

お一人様 30,000 (33,000) 二名様より  
お一人様 50,000 (55,000) 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 & abalone dish

+ 熊の手 100g 10,000 (11,000)  
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 (11,000) (Variety of size available. Please ask our staff)

( )は税込価格です / ( ) includes tax / 2506

# 虎萬元特選コース

## Special 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  | 一口翡翠のお粥<br>A bite-sized jade porridge                                         |
| 前菜  | 嬉しい前菜盛り合わせ<br>Assorted appetizer delicacies                                   |
| 点心  | 黒豚と行者ニンニク餃子と海鮮春巻<br>Black pork & wild garlic dumplings w/seafood spring rolls |
| 湯   | 薬膳スープ<br>Chinese herbs soup                                                   |
| 鴨   | 自家製北京ダック<br>Homemade Peking duck                                              |
| 海鮮  | 大海老の四川チリソース<br>Stir-fried big prawn w/Sichuan chili sauce                     |
| 肉   | 林ポークのトンポーロー<br>Chinese braised pork (Hayashi pork)                            |
| 菜   | 山菜 <sup>シャンタン</sup> の上湯お浸し<br>Wild spring vegetables in clear soup            |
| 麺/飯 | 海老のビスク和え麺 又は ハマグリ土鍋ご飯<br>Shrimp bisque noodles or Clay pot rice w/clams       |
| 甜点  | デザート<br>Dessert                                                               |

お一人様 28,000 (30,800) 二名様より

+ 熊の手 100g 10,000 (11,000)  
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 (8,800) (1名様/2名様より)  
+ 鮑料理 4,000 (4,400) (1名様/2名様より)  
+ Bear paw 100g 10,000 (11,000) (Variety of size available. Please ask our staff)  
+ Braised Shark Fin 8,000 (8,800) (one person / from two persons)  
+ Abalone dish 4,000 (4,400) (one person / from two persons)

( )は税込価格です / ( ) includes tax / 2506

# 虎萬元時菜コース

## Standard Toramangen Course

虎萬元のスタンダードコースです

|    |                                                                               |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|
| 先付 | トウモロコシの冷製ポタージュ<br>Chilled corn potage                                         |
| 前菜 | 旬の小皿 三種<br>Three types of seasonal small dishes                               |
| 湯  | 信玄鶏の薬膳蒸しスープ<br>Steamed chicken medicinal herbs soup                           |
| 点心 | 新蓮根まんじゅう<br>Lotus root bun                                                    |
| 肉  | 自家製 四川スモークダック グリーンレーズンジャム<br>Homemade Szechuan smoked duck w/green raisin jam |
| 菜  | 夏野菜の上湯冷し<br>Chilled summer vegetables soup                                    |
| 海鮮 | 殻付き帆立のニンニク蒸し<br>Steamed shelled scallops w/garlic                             |
| 麺  | 雲丹の和え麺 卵黄ソース<br>Sea urchin noodles w/egg yolk sauce                           |
| 甜点 | 桃のプリン 紹興酒ブリュレ仕立て<br>Peach pudding w/Shaoxing wine brulee                      |

お一人様 **10,000**(11,000) 二名様より

- + 熊の手 100g 10,000 (11,000)  
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 (8,800) (1名様/2名様より)
- + 鮑料理 4,000 (4,400) (1名様/2名様より)
- + Bear paw 100g 10,000 (11,000) (Variety of size available. Please ask our staff)
- + Braised Shark Fin 8,000 (8,800) (one person / from two persons)
- + Abalone dish 4,000 (4,400) (one person / from two persons)

( )は税込価格です / ( ) includes tax / 2506

# 虎萬元時菜コース

## Standard Toramangen Course

虎萬元のスタンダードコースです

|    |                                                                                           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 先付 | トウモロコシの冷製ポタージュ<br>Chilled corn potage                                                     |
| 前菜 | 旬の小皿 三種<br>Three types of seasonal small dishes                                           |
| 湯  | 雲丹とフカヒレ生湯葉スープ<br>Sea urchin, shark fin & raw tofu skin soup                               |
| 点心 | 新蓮根まんじゅう<br>Lotus root bun                                                                |
| 魚  | 鰻の上湯炊き 梅だれ<br>Cooked pike conger w/ume sauce                                              |
| 肉  | 和牛肉と丸茄子の炭火焼き 甘味噌がけ<br>Charbroiled Wagyu beef & whole eggplant w/sweet miso sauce          |
| 鍋  | 信玄鶏の四川汁なし鍋<br>Sichuan style chicken hot pot without soup                                  |
| 飯  | 鮎の塩焼き土鍋炊き込みご飯 薬膳スープ添え<br>Salt-grilled sweetfish cooked in a clay pot w/rice & herbal soup |
| 甜点 | 桃のプリン 紹興酒ブリュレ仕立て<br>Peach pudding w/Shaoxing wine brulee                                  |

お一人様 **12,000**(13,200) 二名様より

- + 熊の手 100g 10,000 (11,000)  
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 (8,800) (1名様/2名様より)
- + 鮑料理 4,000 (4,400) (1名様/2名様より)
- + Bear paw 100g 10,000 (11,000) (Variety of size available. Please ask our staff)
- + Braised Shark Fin 8,000 (8,800) (one person / from two persons)
- + Abalone dish 4,000 (4,400) (one person / from two persons)

( )は税込価格です / ( ) includes tax / 2506