

# 虎萬元逸品コース

## 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	聖護院蕪蒸し すっぽんスープ Soft-shelled turtle soup w/ steamed Shogoin turnip
前菜	旬の食材 5種 5 kinds of seasonal ingredients
涼菜	馬刺し 紹興酒漬け Horse meat sashimi in shaoxing wine
	天然ぶりの昆布締め Wild yellowtail cured in kelp
點心	香箱ガニ 海老芋包み揚げ Female snow crab wrapped in deep-fried shrimp yam
魚	ふかひれ姿 上海ガニ味噌がけ Whole shark fin topped w/ Shanghai crab miso
珍味	熊の手とあわびの煮込み Simmered bear paw & abalone
飯	和牛しゃぶのせ 土鍋炊きご飯 黄味ソース Wagyu beef shabu-shabu on claypot rice w/ egg yolk sauce
湯	地鶏の薬膳スープ Chicken & herbs soup
甘味	安納芋の羊羹 Anno sweet potato Yokan
	水菓子 Jelly dessert

お一人様 **20,000** (22,000) 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)

# 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	かぶら蒸しと白子 ふかひれあん Steamed turnip & fish milt, topped w/ shark fin sauce
前菜	季節の前菜 5種 5 kinds of seasonal appetizers
珍味	上海蟹の紹興酒漬け Shanghai crab marinated in shaoxing wine
點心	和牛と春菊の春巻 Wagyu beef & crown daisy leaves spring rolls
魚	金目鯛の香り揚げ Fragrant-fried red sea bream
肉	馬肉のつみれ鍋 Horse meatballs hotpot
飯	香箱ガニのご飯 Rice cooked w/ female snow crab
湯	すっぽん薬膳スープ Herbs soup w/ soft-shelled turtle
甘味	安納芋の羊羹 Anno sweet potato Yokan
	水菓子 Jelly dessert

お一人様 **15,000**(16,500) 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)

# 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	かぶら蒸しと白子 上湯がけ Steamed turnip & milt topped w/ shantung soup
前菜	季節の前菜 5種 5 kinds of seasonal appetizers
珍味	上海蟹の紹興酒漬け Shanghai crab marinated in shaoxing wine
點心	香箱ガニの焼売 Female snow crab shumai
肉	和牛ホホ肉 甘辛炒め Sweet & spicy stir-fried Wagyu beef cheek
魚	あんこう鍋 四川風 Sichuan-style monkfish hotpot
飯	焼きふかひれ土鍋ごはん Grilled shark fin clay pot rice
湯	肉団子の柚子スープ Yuzu soup w/ meatballs
甘味	安納芋の羊羹 Anno sweet potato Yokan
	水菓子 Jelly dessert

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)