

白碗竹筷樓

Bai Wan Zhu Kuai Lou

前 菜

APPETIZER

白碗拼盤
白碗の前菜盛り合せ
Assorted appetizer 3800円

葱油生魚片 / 麻辣生魚片
魚の刺身 (葱だれ / 麻辣だれ) 各 1800円
Fish Sashimi w/ leek sauce or spicy sauce

凉制烤牛肉
自家製ローストビーフ
Roasted beef 2000円

叉 焼
自家製チャーシュー
BBQ pork 1500円

醉 蝦
酔っ払い海老
Soaked shrimps in Chinese wine 1800円

口水鶏 / 葱油鶏 / 棒棒鶏
蒸し鶏 (よだれ鶏 / 葱だれ鶏 / バンバンジー) 各 1300円
Steamed chicken w/(spicy sauce or leek sauce or sesame sauce)

海蜇頭
くらげの辛味あえ
Marinated jelly fish 1300円

炖冬菇
大きな干しどんこ椎茸煮
Stewed Donko Shitake mushroom 1000円

点 心

DIMSUM

韭菜饅頭
にらまんじゅう
Pan-fried leek dumplings 1 個 500円

海鮮春巻
エビぷりぷり海鮮春巻
Seafood spring roll 1 本 1000円

小籠包
しょうろんぼう
“Xiaolongbao” Chinese soup dumplings 4 個 1000円

手工水餃
手打ち水餃子
Boiled dumpling 5 個 800円

魚 翅

SHARK FIN

当店は開店時よりふかひれ料理を中心とした料理を提供致しております
どうぞ当店の『排翅 魚翅』を
ご賞味下さい

Bai Wan Zhu Kuai Lou has offered shark fin dishes since our restaurant started. Plase try & savor it.

排 翅

ふかひれ姿土鍋煮 Simmered shark tail fin in clay pot

紅 焼 こくのある醤油スープ煮
Braised shark fin w/ soy sauce

頂 湯 上湯スープ煮
Braised shark fin w/ clear soup

麻 辣 四川麻辣スープ煮
Braised shark fin w/ spicy mala-soup

お好みのふかひれ姿をどうぞ Choose shark fin dish of your favorite

青鮫尾びれ Shortfin mako shark tail fin 100g 15000円

毛鹿鮫尾びれ Salmon shark tail fin 100g 14000円

吉切鮫尾びれ Blue shark tail fin 100g 13000円

ふかひれ土鍋ご飯 又は ふかひれ麺

Simmered shark fin rice in clay pot or Simmered shark fin noodle

青鮫尾鰭 最高級吉切鮫尾びれ姿 各 8000円
Supreme blue shark tail fin

胸 鰭 ふかひれ胸びれ 各 3800円
Shark pectoral fin

散 翅 ふかひれほぐし 各 2800円
Shredded shark fin

湯 SOUP

魚翅羹
ふかひれスープ 1 人前 2500円
A small cup of shark fin soup

药膳魚翅蒸湯
薬膳ふかひれ蒸しスープ 1 人前 2800円
A small cup of shark fin medicinal soup

蟹魚翅湯
カニ肉ふかひれスープ 1 人前 2800円
Shark fin & crab meat soup

魚 介

SEAFOOD

時菜炒海鮮
海鮮と野菜の炒めもの 2 尾 2800円
Stir-fried seafood & vegetables

油酥大蝦
大エビの熱油揚げ香味にんにくチリ炒め 2800円
Stir-fried prawn & garlic w/ chili sauce

干焼大蝦
大エビチリソース 2800円
Stir-fried prawn w/ chili sauce

逸品菜

HOME STYLE DISHES

黒醋糖醋肉
黒酢のすぶた 2500円
Sweet & sour pork w/ black vinegar

青椒和牛肉絲
黒毛和牛チンジャオロース 3500円
Stir-fried thinly sliced meat & green pepper

四川麻婆豆腐
スタンダード麻婆豆腐 1800円
Standard ma-po tofu

炒青菜
青菜2種炒め 1800円
Stir-fried 2 kinds of Chinese greens

鹹肉白菜粉絲
塩漬豚肉と白菜 春雨のピリ辛煮 1800円
Spicy stewed Chinese cabbage, vermicelli & salted pork

油淋鶏
鶏唐揚げ香味ソース ユーリンヂー 1800円
Deep-fried chicken w/ chopped leek sauce

九条葱香菇炒猪肉
九条葱と椎茸豚肉炒め 1800円
Stir-fried Kujo leek, Shiitake mushroom & pork

回鍋肉
四川本場のホイコーロー 1800円
豚バラ 葉ニンニク辛味炒め
Pork & leaf garlic w/ chili bean sauce

麵 飯

NOODLES / RICE

担担麵
タンタン麵〈黒・紅・白・汁なし〉 各 1500円
Damdam soup noodles 〈black・red・white・without soup〉

鶏葱麵
とりねぎさっぱり汁そば 1500円
Chicken & leek soup noodles

牛腩烩麵
牛バラあんかけ焼そば 2500円
Beef & vegetables thick sauce on fried noodles

海鮮湯麵
海鮮五目汁そば 2500円
Seafood & vegetables soup noodles

蟹生菜炒飯
蟹レタスチャーハン 2200円
Crab & lettuce fried rice

黑芝麻牛肉炒飯
牛ガーリック黒胡椒炒飯 2200円
Black sesame, black pepper & beef fried rice

甜點心

DESSERT

杏仁豆腐
アンニンドウフ 660円
Almond jelly

芝麻球
胡麻揚げだんご 3 個 660円
Fried sesame balls w/ red bean paste

※このメニューに記載されている価格は全て税込表示です。
※サービス料として御飲食代の10%を別途頂戴しております。

※Price listed on this menu included taxes displayed.
※We will be charged the amount of consumption tax equivalency
& 10% service charge you at check out.