

新井

新井

白碗竹林樓

新井

白碗竹林樓

時菜「食は力なり」

其の時々に出会う  
逸なる食材を用いて  
身体に染み入る  
料理を作らせて戴きます。

# 季節の逸なるコース

拼盆 前菜盛合せ

湯 蕎のすり流し

点心 海老入り韮菜饅頭

肉 金柑のすぶた

海鮮 白身魚の葱生姜香り蒸し

食事 ふかひれ土鍋飯

又はふかひれあんかけ麺

甜品 杏仁豆腐

(一) ふかひれ尾びれ 一二、五〇〇

(二) ふかひれ胸びれ 八、〇〇〇

(三) ふかひれほぐし 四、八〇〇

# 白碗の小菜

中国的家常小菜

六点 二、五〇〇  
四点 一、五〇〇

## 手工点心

小籠包

四ヶ 八〇〇

生煎包子  
焼きパオズ

四ヶ 八八〇

小豚饅  
ちびぶたまん

一ヶ 一四〇

韭菜饅頭  
元祖にらまんじゅう

一ヶ 五〇〇

自家製餃子(水/燒)

五ヶ 八〇〇

海老海鮮春卷

一本 一、〇〇〇

これは美味しい  
太いエビ。プリ。プリ

雲呑 ワンタン

八〇〇

# 正宗 排翅 ふかひれ姿

吉切り鮫の尾ビレ  
最上級のふかひれ姿です

目安 六五g 各八,〇〇〇~

特大排翅 ふかひれ姿尾ビレ

大きくて立派お一人でも  
二名～四名様でもどうぞ

四〇〇g 五〇、〇〇〇

大排翅 ふかひれ姿尾ビレ

三〇〇g 四〇、〇〇〇

中排翅 ふかひれ姿尾ビレ

二五〇g 三五、〇〇〇  
二五〇g 三一、〇〇〇

排翅飯／排翅麵

ふかひれごはん

ふかひれめん

排翅飯 ふかひれ姿ごはん

排翅麵 ふかひれ姿めん

各 八、〇〇〇

ふかひれ胸びれ飯／麵 各四、八〇〇

散翅 飯／麵

ふかひれほぐしごはん／麵

各 三、八〇〇

# 麵

ぶりぶり

海老雲呑麵

贅沢えびわんたんめん

二、〇〇〇

黒毛和牛麵

美味なる和牛一五〇g入り

二、八〇〇

鮑  
あわびそば  
麵

一〇,〇〇〇

鴨京都葱麵

京都九条葱使用

二、八〇〇

鶏葱柚子麵

京都九条葱使用

一、五〇〇

麻辣和牛土鍋麵  
マーラー

二、八〇〇

担担麵 汁あり／汁なし

一、三八〇

牛筋麵 麻辣あり／なし

一、五〇〇