

京都府立

新館

白碗竹葉樓



昼茶室



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

拼盤 初夏の前菜盛合わせ

湯 独活と鶏の蒸しスープ

点心 海老入り韭菜饅頭

肉 京もち豚と青豆 猫耳麵炒め

海鮮 鮮魚の香り揚げ 油淋だれ

魚翅 ふかひれ土鍋飯

又はふかひれあんかけ麵

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/焼)

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

雲吞 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

二〇〇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
一五〇g 二二、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

ふかひれ胸ひれ飯／麵 　各四、八〇〇

散翅飯／麵 　各三、八〇〇

ふかひれほぐしごはん／麵

麵

ぶりぶり

海老雲吞麵

二、〇〇〇

贅沢えびわんたんめん

黒毛和牛麵

二、八〇〇

美味なる和牛一五〇g入り

鮑麵

一〇、〇〇〇

あわびそば

鴨京都葱麵

二、八〇〇

京都九条葱使用

鶏葱柚子麵

一、五〇〇

京都九条葱使用

麻辣和牛土鍋麵

二、八〇〇

マラー

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