

貳
特選
逸品菜コース
Special Dishes
Course

先付
鰐の炙り 梅だれ
Seared conger eel w/plum sauce

前菜
旬魚 旬菜の盛り合わせ
Assorted appetizers

湯
フカヒレ 金華ハム
魚浮き袋の極上スープ
Shark fin, Jinhua ham & exquisite fish maw soup

點心
鮎の揚げ春巻き
Deep-fried sweetfish spring roll

和牛
和牛サーロインの焼きしゃぶ
Lightly grilled thinly-sliced
Wagyu beef sirloin

珍味
スッポンとアワビ 北京伝統煮込み
Beijing style braised soft shelled turtle & abalone

菜
水茄子の柚子山椒和え
Raw eggplant w/yuzu & sansho pepper

飯
鴨と塩卵の蓮の葉ご飯
薬膳スープ
Duck & salted egg rice served on lotus leaves
w/medicinal herbs soup

甜品
デザート
Dessert

お一人様
1 person
22,000
(2名様より承ります)
Minimum order is 2 servings

参
時菜コース
Seasonal
Dishes Course

先付
鰐の炙り 梅だれ
Seared conger eel w/plum sauce

前菜
旬菜の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

點心
鮎の揚げ春巻き
Deep-fried sweetfish spring roll

湯
フカヒレ 金華ハム蒸しスープ
Steamed shark fin & Jinhua ham soup

和牛
リブロースの黒胡椒強火炒め
Stir-fried beef rib loin w/black pepper

珍味
スッポンと鰻小鍋
Soft shelled turtle & eel hotpot

菜
水茄子の柚子山椒和え
Raw eggplant w/yuzu & sansho pepper

飯
鴨と塩卵の蓮の葉ご飯
薬膳スープ
Duck & salted egg rice served on lotus leaves
w/medicinal herbs soup

甜品
デザート
Dessert

お一人様
1 person
16,500
(2名様より承ります)
Minimum order is 2 servings

肆
家常菜コース
Chinese Homestyle
Dishes Course

先付
白い蟹玉 ウニのせ
White crab omelet topped w/sea urchin

前菜
旬の前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

點心
鮎の揚げ春巻き
Deep-fried sweetfish spring roll

湯
フカヒレと干し貝柱の蒸しスープ
Steamed soup w/shark fin & dried scallops

海鮮
大海老ニンニク甘辛炒め
Stir-fried big prawns & garlic
w/sweet & spicy sauce

肉
銘柄豚の北京角煮
Beijing style braised pork

菜
水茄子の柚子山椒和え
Raw eggplant w/yuzu & sansho pepper

飯
南瓜と塩卵の蓮の葉ご飯
薬膳スープ
Pumpkin & salted egg rice served on lotus leaves
w/medicinal herbs soup

甜品
デザート
Dessert

お一人様
1 person
11,000
(2名様より承ります)
Minimum order is 2 servings



北京烤鴨 北京ダック
BEIJING DUCK

一羽 Whole 4人〜6人 10,800
半羽 Half 2人〜3人 5,600
1/4 羽 Quarter お一人様 3,000

胡瓜、葱、自家甘味噌、うす皮餅 付き
w/cucumber, leek, miso & wrapping crepe



一羽ご注文のお客様には、切り終えた骨肉でスープをおつくり致します。
また、スープにせずお持ち帰りいただく事も可能です。
We will serve a soup with the cutted bone meat for customers who has ordered a whole duck.

追加 Additional topping
鴨餅一枚 200 | 自家甘味噌 300 | きゅうり 300
Wrapping crepe | Original Miso | Cucumber

排翅 フカヒレ姿煮(尾ビレ)
WHOLE SHARK FIN

フカヒレ姿は軽量させていただきます
目安は10g/1200 円となります

味付けをお選びください
Please choose the flavor of the broth

紅焼 soy sauce broth 300g 36,000
ふかひれ醤油上湯煮込み 200g 24,000
白湯 white broth 100g 12,000
ふかひれ白湯スープ煮込み 50g 5,000(胸ビレ)



魚翅 ほぐしフカヒレ料理
SHREDDED SHARK FIN

ふかひれ白菜蟹味噌煮 5,800
蟹黄扒魚
Stewed shark fin & Chinese cabbage w/crab butter
塩漬けバラ肉とふかひれ発酵白菜煮 4,200
咸肉酸白菜魚翅
Stewed sour Chinese cabbage & shark fin
蟹たまふかひれあんかけ 4,900
芙蓉蟹魚翅
Shark fin thick sauce on crab omelet



熊掌 熊の手 醤油煮込 要予約 Reservation required BRAISED BEAR'S PAW DISH

100g / 10,000~
〈目安:小さい掌 1本 400g〜〉
個体差がございますので計量してお値段を決めさせていただきます
Since there are differences in sizes, we will choose the price based on the weight

熊肉餃子 熊肉とナッツつけもの入り 1個 400
熊 肉 餃 子 Bear meat dumpling w/nut & pickles 2個より

熊肉のしょうゆ紹興酒煮 黒ずぐり、ピーズと共に 3,200
紅 焼 炖 熊 肉 Stewed bear meat in rice wine w/blackcurrant & beets

熊肉のトマト新疆式ラグー麺 シンジャン 2,950
熊 肉 手 工 烩 面 Hand-stretched noodle w/bear ragu sauce Xinjiang style

熊肉と干し椎茸の炊き込み土鍋ごはん 3,200
熊 肉 砂 鍋 飯 Bear meat & Shiitake mushroom mixed rice in clay pot

熊肉くるみチャーハン 2,950
熊 肉 炒 飯 Bear meat & walnut fried rice

点心 テンシン DIM SUM

小籠包 “ショウロンポウ” 1ヶ 200
小 籠 包 Steamed pork Xiaolongbao 4ヶより

焼き小籠包 “シェンジェンパオズ” 1ヶ 250
生 煎 包 子 Pan-fried pork Xiaolongbao 4ヶより

シュウマイ 1ヶ 200
生 煎 焼 売 Steamed pork shumai 4ヶより

海老イカ春巻き 1本 600
海 鮮 春 卷 Shrimp & squid spring roll

季節の春巻き 1本 600
季 節 春 卷 Seasonal spring roll

元祖ニラまんじゅう 1ヶ 550
韭 菜 饅 頭 Pan-fried shrimp & chives dumpling

〈手打ち餃子 | Handmade gyoza〉

粉から練って打って作ります

黒毛和牛餃子 (焼 / 茹) 1ヶ 280
和 牛 餃 子 Kuroge wagyu beef gyoza (pan-fried/boiled) 4ヶより

熊肉餃子 ナッツ つけもの入り (焼 / 茹) 1ヶ 450
熊 肉 餃 子 Bear's meat gyoza (pan-fried/boiled) 2ヶより

フェネル羊肉餃子 (焼 / 茹) 1ヶ 220
羊 肉 餃 子 Lamb & fennel gyoza (pan-fried/boiled) 4ヶより

ベジタブル餃子 (焼 / 茹) 1ヶ 200
菜 色 餃 子 Vegetable gyoza (pan-fried/boiled) 4ヶより

ママの餃子 (焼 / 茹) 1ヶ 220
媽 媽 餃 子 Pork & leek gyoza (pan-fried/boiled) 4ヶより

前菜 アペタイザー APPETIZER



酔っぱらい海老 1尾 780
酔 蝦 Drunken prawn

牛タン葱ハーブ仕立て 1,400
葱 拌 牛 舌 Boiled beef tongue w/leek

馬肉タルタルユッケ 1,600
马 肉 塔 塔 酱 Horse meat tartare yukhoe

くらげの香味あえ 1,400
海 蜇 頭 Jelly fish marinade

鴨珍味盛り 鴨舌 水カキ 鴨ホルモンなど 1,600
鴨 三 拼 盤 3 kinds of duck delicacies 各 800
(tongue, web, hormone etc.)

蒸し鶏四点盛り 1,600
白 鶏 拼 盤 4 kinds of steamed chicken

よだれ鶏 1,000
口 水 鶏 Chilled steamed chicken w/spicy sauce

蒸し鶏胡麻だれ バンバンジー 1,000
棒 棒 鶏 Chilled steamed chicken w/ sesame sauce

葱だれ鶏 1,000
葱 油 鶏 Chilled steamed chicken w/leek sauce

小菜 つまみ SMALL DISH

隠元干し海老カラカラ炒め 800
干 煸 四 季 豆 Stir-fried kidney beans & dried shrimp

セロリ大根 700
萝 卜 芹 菜 Celery & Daikon radish

シャキシャキじゃが芋 700
花 椒 土 豆 絲 Crunchy thinly sliced potato w/spice

人参搾菜豆マリネ 700
涼 拌 紅 羅 卜 Carrot, pickles & beans marinade

砂肝レモン黒胡椒 800
柠 檬 鸡 胗 Gizzard & lemon w/black pepper

干し豆腐青菜あえ 700
干 絲 拌 青 菜 Dried tofu & green salad

ピータン豆腐 900
皮 蛋 豆 腐 Century egg & tofu

たたき胡瓜 700
拍 黄 瓜 Smashed cucumber

トマト葱だれ 700
西 紅 柿 沙 律 Tomato w/leek sauce

沙律 サラダ SALAD

虎萬元のミックスサラダ 胡麻ダレ自家製白肉入り 1,650
虎 萬 元 沙 律 Toramangen's mixed salad w/ sesame sauce

りんご白菜くるみチーズサラダ 1,500
白 菜 苹 果 沙 律 Apple, Chinese cabbage, walnut & cheese salad

パクチーサラダ 1,400
老 虎 菜 Coriander salad

マッシュルームサラダ 1,300
蘑 菇 沙 律 Mushroom salad バクチー入り +coriander 1,650

汤 スープ SOUP

薬膳鶏スープ 大碗 L 2,200
藥 膳 湯 Medicinal herbs & chicken soup

ふかひれスープ 大碗 L 2,800
魚 翅 湯 Shark fin soup

サンラータン 大碗 L 1,500
酸 辣 湯 Hot & sour soup

青菜干し豆腐スープ 大碗 L 1,300
干 絲 青 菜 湯 Green vegetable & dried tofu soup

海老雲吞スープ 大碗 L 1,600
蝦 雲 吞 湯 Shrimp wonton soup

蟹の卵白スープ 大碗 L 1,800
芙 蓉 蟹 湯 Crab & egg white soup



小籠包
Steamed pork Xiaolongbao



海鮮春巻
Shrimp & squid spring roll



韭菜饅頭
Pan-fried shrimp & chives dumpling



媽媽餃子
Handmade pork & leek gyoza

海鮮 魚介
SEAFOOD

魚 おすすめ魚料理
SPECIAL FISH DISH

〈蒸／揚／煮〉

お好みの調理法でご提供いたします
Steamed or Stewed or Deep-fried

一本魚 Whole 切り身 Fillet

5,800~ 2,800~



大海老チリソース 2尾 2,950
干焼大蝦仁 Stir-fried king prawn w/chili sauce

大海老衣揚げガーリック甘酢ソース 2尾 2,950
油酥大蝦 King prawn fritter w/garlic sweet & sour sauce

魚の切り身 中国漬物スープ煮 2,600
酸菜魚片 Stewed fish fillet in Chinese pickles soup

魚の切り身 発酵唐辛子ピクルス蒸し 2,600
泡辣椒魚片 Steamed fish w/fermented chili pepper & pickles

海鮮カニ玉 3,200
海鮮芙蓉蟹 Seafood & crab omelet

素菜 野菜豆腐
VEGETABLES & TOFU

青菜二種炒め 1,500~
炒青菜 Stir-fried leafy green vegetable

四川麻婆豆腐 1,600
四川麻婆豆腐 Sichuan mapo tofu

茄子のパリパリ揚げ甘辛炒め 1,700
風味茄子 Crispy-fried eggplant w/sweetened sauce

ピーマン布豆腐青唐辛子炒め 1,600
剝椒炒百貢 Stir-fried bell peper, dried tofu & green chili pepper

ホイコーロー（四川式／塩味） 各種 1,600
回鍋肉 Twice-cooked pork (Sichuan style or Salt each)

北京のトマト卵炒め 1,400
西红柿炒蛋爆炒 Peking style stir-fried tomato & egg



水煮和牛肉 3,200

和牛の唐辛子四川辛いスープ煮
WAGYU BEEF IN SICHUAN CHILI OIL SOUP

肉 肉類
MEAT

黒毛和牛の黒胡椒炒め 3,200
黒椒和牛肉 Stir-fried Wagyu beef w/ black papper

牛舌と葱レモン黒胡椒炒め 2,000
檸檬牛舌 Stir-fried beef tongue, leek & lemon w/ black papper

羊肉のクミンスパイシー炒め 2,000
孜然羊肉 Stir-fried spicy lamb w/cumin

元祖げんこつ肉の黒酢すぶた 2ヶ 1,800
糖醋肉 Sweet & sour pork 追加1ヶ 900

揚げ鶏の油淋ソース 1,900
油淋鶏 Deep-fried chicken w/condiment sauce

鶏の唐揚げ唐辛子ピーナッツ炒め 1,900
辣子鶏 Deep-fried & stir-fried chicken, chili & peanut

鶏と蓮根のカシューナッツ炒め 1,900
腰果鶏丁 Stir-fried chicken & lotus loot w/cashew nuts



湯面 スープ麺
SOUP NOODLES

大盛 +200 香菜 +200
Large serving Coriander

フカヒレ姿麺 尾ビレ 13,000
排翅麺 Whole shark fin soup noodles 胸ビレ 5,800

ほぐしフカヒレ麺 2,950
魚翅麺 Shark fin soup noodles

海鮮五目スープ麺 2,800
海鮮湯麺 Seafood & vegetable soup noodles

牛肉の四川唐辛子スープ麺 2,300
水煮牛肉麺 Stewed beef noodles in Sichuan chili oil soup

ワンタン麺 海老たっぷり 2,000
雲吞麺 Shrimp wonton soup noodles

野菜タンメン 1,600
素菜湯麺 Vegatable soup noodles

サンラータンメン 1,600
酸辣湯麺 Hot & sour soup noodles

四川担々麺（汁あり／汁なし） 1,600
担担麺 Dan dan noodles (with soup or without soup)

炒面 焼きそば
FRIED NOODLES

和牛焼きそば 2,800
和牛炒麺 Stir-fried Wagyu beef noodles

羊肉焼きそば 2,100
羊肉炒麺 Stir-fried mutton noodles

豚肉焼きそば 1600
猪肉炒麺 Stir-fried pork noodles

海鮮焼きそば（炒め麺／揚げ麺） 2,800
海鮮炒麺 Fried seafood noodles (stir-fried or deep-fried)

飯 ごはんもの
RICE

熊肉チャーハン 2,800
熊肉炒飯 Bear meat fried rice

黒毛和牛チャーハン 2,800
和牛炒飯 Kuroge Wagyu beef fried rice

羊肉チャーハン 2,100
羊肉炒飯 Lamb fried rice

豚肉チャーハン 1,600
猪肉炒飯 Pork fried rice

海鮮レタスチャーハン 2,800
海鮮炒飯 Seafood & lettuce fried rice

北京五日チャーハン 1,800
北京什錦炒飯 Beijing style various ingredints fried rice

甜点 デザート
DESSERT



アンニンドウフ 600
杏仁豆腐 Almond jelly

ごま揚げ団子 3個 680
芝麻球 Sesame dumplings

ごま餡入り白玉団子 金木犀の香りの甘酒 600
湯圓 Sweet sake & sesame paste-filled dumplings

黒糖アイス／梅シャーベット 600
冰淇淋 Brown sugar ice cream / plum sorbet