

京都板屋

新造

白碗竹狭楼



昼茶山



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 夏の前菜七点盛り

湯 鶏と緑豆、南瓜の涼湯

點心 にらまんじゅう

肉 スペアリブの
炭焼きチャーシユー

海鮮 賀茂茄子と鱧のフリット
油淋だれ

食事 ふかひれ土鍋ご飯
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

中国的特製前菜

五点 三、八〇〇

中国的家常小菜

四点 一、五〇〇

手工点心

小籠包

四ヶ 一、〇〇〇

小豚饅

一ヶ 一四〇

ちび豚まん

韭菜饅頭

一ヶ 五〇〇

元祖にらまんじゅう

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

太いエビフリフリ

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

ふかひれごはん

排翅飯

ふかひれめん

排翅麺

排翅飯

ふかひれ姿ごはん

排翅麺

ふかひれ姿めん

各八、〇〇〇

ふかひれ胸びれ飯

麺

各四、八〇〇

散翅飯

麺

各三、八〇〇

ふかひれほぐしごはん

麺

麵

ぷりぷり

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

あわびそば

鮑麵

時価

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^{マーラー}辣和牛土鍋麵

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