

虎萬元の滋養コース

TORAMANGEN SIGNATURE COURSE

『食は力也』体に優しく
其の時々のお出合い
食材を用いた料理です。

和牛、鮑、鰻、魚介と 季節の食材を使用

(詳細は係にお尋ねください)

Inspired by the philosophy,
“Food is Strength,” this course offers
wholesome dishes that are gentle
on the body and invigorate the spirit.
(Please ask our staff for further details.)

Featuring kuroge wagyu, abalone,
eel, seafood & seasonal ingredients.

per person

お一人様

18,000

二名様より承ります

Prices are per person. Minimum order is 2 servings



前菜

APPETIZERS

当店人気の

前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

一人前

1,800

二人前より

生ハムと揚げパン添え

Prosciutto & deep fried bread

1,000

渡り蟹紹興酒漬け

Drunken crab

marinated in Shaoxing wine

大

8,000

中

4,800

小

2,800

鮪又は鰹青唐辛子漬け

Tuna or Bonito marinated in green chili peppers

1,800

酔っぱらい海老

Drunken prawn

一尾

780

馬肉タルタルユッケ

Horse meat tartare yukhoe

1,600

くらげの香味あえ

Chilled jellyfish aromatic salad

1,400

蒸し鶏四点盛り

よだれ鶏、バンバンジー、

葱だれ、パクチー

4 kinds of steamed chicken

spicy sauce, sesame sauce, leek sauce, coriander

1,600

各種

800

ズッキーニ胡瓜、オクラ、

茗荷、長芋

梅肉あえサラダ

Seasonal vegetable salad w/ plum dressing

1,400

ピータンとうふ

皮蛋豆腐

Century egg & tofu

1,000

マッシュルーム

葱胡椒ダレ

Mushrooms w/ scallion pepper sauce

1,000

ピータン

皮蛋

Century egg

700

じゃが芋茗荷

シャキシャキあえ

Shredded potatoes w/ sansho pepper

700

どんこ

冬菇椎茸つまみ

Donko shitake mushroom

1,000

青菜と干豆腐

Greens & dried tofu

800

サラダ

SALAD

虎萬元のコブサラダ

Chinese salad

1,500

マッシュルームと

生ハムサラダ

Mushroom & prosciutto salad

1,500

老虎菜

パクチーサラダ

Cucumber, coriander & green chili salad

1,400

湯

スープ

SOUP

食即良薬也

食卓にスープは必ず必要です

是非、滋味溢れるスープをどうぞ

ふかひれスープ

Shark fin soup

一碗

2,800

すっぽん蒸スープ

Soft shelled turtle soup

一碗

2,800

鮑スープ

Abalone soup

一碗

2,800

海老団子スープ

Shrimp ball soup

中碗

2,000

サンラータン

Hot & sour soup

中碗

1,800

点心

DIM SUM

点心とは、「空腹（空心）に少食を

与える（点ずる）」を語源とし、一口で

食べられるような軽食を意味します。

焼小籠包

“シェンジェンパオズ”

Pan-fried pork Xiaolongbao

カリッと揚げ焼き

4ケ

800

すっぽん小籠包

Soft-shelled Xiaolongbao

4ケ

1400

カニ小籠包

Crab Xiaolongbao

4ケ

1200

小籠包

Pork Xiaolongbao

4ケ

800

あわび

鮑焼売

Abalone shumai

1ケ

380

肉焼売

Meat shumai

3ケ

750

追加1ケ

250

海老海鮮春巻き

Deep-fried shrimp & squid spring roll

1本

1,000

雲丹入り海鮮春巻き

Sea urchin & seafood spring roll

1本

1,000

ニラまんじゅう

元祖韭菜饅頭

Pan-fried shrimp & chives dumpling

2ケ

1,100

追加1ケ

550

鮑餃子 焼/水

鮑まるごと1ヶ入り

Whole abalone dumpling

Pan-fried or boiled

1ケ

980

手打ち餃子

タレ付/麻辣

水餃子（ゆで）

Handmade boiled dumplings

Served w/ house sauce or mala

焼餃子

Pan-fried dumplings

4ケ

880

追加1ケ

220

蒸しパン（料理と共に）

Steam bread

500

メニューの価格は全て税込表記です。価格や内容は仕入れ状況によって予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

All prices on this menu include tax. The price and content may be changed depending on the stock situation. 260803

虎萬元特選

SPECIAL DISH

排翅

SHARK FIN

ふかひれ姿煮

Stewed whole shark fin

フカヒレ姿は軽量させていただきます
目安は10g/1000円となります

(尾ビレ) 300g 36,000
(尾ビレ) 200g 24,000
(尾ビレ) 100g 12,000
(胸ビレ) 50g 5,000

ふかひれ蟹味煮

5,800

Stewed shark fin & Chinese cabbage
w/ crab butter

甲魚 (すっぽん)

SOFT-SHELLED TURTLE

(一匹使用)

すっぽん丸鍋

Whole soft-shelled turtle pot

麻辣 すっぽん丸鍋
Mala whole soft-shelled turtle pot

一人前

8,000

すっぽん焼き

3,800

Grilled soft-shelled turtle w/ spices

すっぽん唐揚げ

辛味なし/

3,800

Deep-fried soft-shelled turtle

すっぽん煮込み

辛味あり

3,800

Braised soft-shelled turtle

すっぽん雑炊

2,800

Soft-shelled turtle rice poridge

鮑

ABALONE

鮑スキヤキ

4,900

Abalone sukiyaki

鮑肝ソースソテー

2,900

Sauteed w/ abalone liver sauce

鮑薬味肝あえ

1,800

Abalone w/ herb liver

鮑薬味ポンズ

2,000

Abalone w/ ponzu & condiments

蒸し鮑 わさび又は肝ダレ

2,000

Steamed abalone (wasabi or abalone liver sauce)

鮑揚げ

2,900

Fried abalone

鮑と旬野菜炒め

2,900

Abalone & seasonal vegetables stir fried

鮑粥

大碗 5,800

Abalone rice poridge

小碗 2,900

魚

FISH

本日の魚お好みの調理法で

Grouper

大 1,500〜

蒸／揚／煮

中 1,000〜

Steamed/Deep-fried/Stewed

小 5,000〜

鰻

EEL

鰻鉄鍋

鰻すき焼き

Eel sukiyaki

鰻を開き、牛蒡、葱、生姜、山椒を
うなタレで鉄鍋でグツグツ！！

一人前

4,900

鰻火鍋

鰻のスープ炊き

(辛味あり／辛味無し)

Eel hot pot

一人前

4,900

鰻揚げ

2,800

山椒塩／黒甘酢タレ／桂花ソース

Deep-fried eel w/Sansho pepper or
black sweet vinegar or manthus sauce

鰻の麻婆豆腐

(土鍋仕立て)

3,800

Stewed eel & mapo tofu

鰻の太春雨煮込み

一尾 4,900

(辛味あり／辛味無し) 1/2 尾 2,500

Stewed eel & wide vermicelli (Spicy/Not spicy)

鰻のにんにく炒め

一尾 4,900

(辛味あり／辛味無し) 1/2 尾 2,500

Stir-fried eel & garlic

油淋鰻

一尾 4,900

揚げ鰻のユーリンソース 1/2 尾 2,500

Deep fried Eel w/ Chinese sauce

〈 海鮮 Seafood 〉

大海老チリソース

2尾 2,900

Stir-fried king prawn w/chili sauce

大海老マヨネーズ

2尾 2,900

Stir-fried king prawn w/mayonnaise sauce

大海老衣揚げ

2尾 2,900

甘辛酢ソース

King prawn fritter w/garlic sweet & sour sauce

海老イカかき揚げチリソース

Shrimp & squid fritters

w/ chili sauce

2,500

蟹玉

スタンダードカニ玉

芙蓉蟹白いカニ玉

各 3,200

Crab omelet or
white crab omelet

北京烤鴨

ペキンダック

PEKING DUCK

胡瓜、葱、自家甘味噌、うす皮餅付き

served w/cucumber, leek,
original miso & wrapping crepe

一羽 (4人〜6人) Whole 10,800

半羽 (2人〜3人) Half 5,600

1/4 羽 (お1人様) Quarter 3,000

追加

Additional
topping

鴨餅 1枚

Wrapping crepe

自家甘味噌

Original Miso

きゅうり

Cucumber

200

300

300

1羽ご注文のお客様には、
切り終えた骨肉でスープをお作り致します。
またスープにせずお持ち帰りいただく事も
可能です。お申し付けください。

We will serve a soup with the cutted bone
meat for customers
who has ordered a whole duck.

一品菜

MAIN DISHES

〈肉 Meat〉

黒毛和牛

WAGYU BEEF

黒毛和牛の
スキヤキ仕立 5,800

Sukiyaki-style kuroge wagyu

四川水煮 辛味スープ煮 3,800

Stewed Kuroge wagyu beef
in Sichuan spicy soup

黒胡椒炒め 3,800

Stir-fried kuroge wagyu beef w/
black pepper

黒毛和牛と鮑の
黒胡椒炒め 5,800

Kuroge wagyu & abalone w/
black pepper

青椒牛肉絲 2,800

和牛のチンジャオロース

Stir-fried wagyu beef w/ green peppers

牛スネ肉の紅焼煮 2,800

(醤油煮)

Braised beef shank in soy sauce

羊肉の
ハーブ煮込み又は炒め 2,800

Herb braised or stir-fried lamb

(バックリブ使用)
スペアリブ焼 大 3,800

焼 / クリスピー揚げ /

スパイス炒め 中 2,800

Spare ribs 小 1,800

(grilled/deep fried/stir fried)

元祖
黒酢すぶた 2,300

Sweet & sour pork

トンポーロ
東坡肉 (角煮) 2,300

Braised pork belly w/ seasonal vegetables

牛レバーニラ炒め 1,500

Stir-fried beef liver & garlic chives

ホルモン炒 1,500

Stir-fried offal

ユーリンチー
油淋鶏 1,900

Deep-fried chicken w/ Chinese sauce

炸鶏 鶏の唐揚

黄金の砂 (スパイス香味粉) かけ

Crispy fried chicken w/ golden spice powder

一羽 Whole 3,800

1/2 羽 Half 2,000

鶏唐揚 1,400

Fried chicken

〈素菜 Vegetable〉

青菜二種炒め 1,600〜

2 kinds of stir-fried greens

四川麻婆豆腐

Sichuan mapo tofu

鮑入り 2,800

Abalone

和牛入り 2,800

Wagyu

海老入り 2,500

Shrimp

羊入り 2,500

Lamb

スタンダード 1,800

Standard

茄子と豚肉 1,800

甘辛炒め

Stir- fried eggplant w/ sweetened sauce

ピーマン布豆腐 1,600

青唐辛子炒め

Stir-fried bell pepper, dried tofu & green chili pepper
green chili pepper

四川回鍋肉 1,800

豚バラ葉ニンニク

辛味炒め

Classic sichuan

twice-cooked pork

日式回鍋肉 1,800

豚バラキャベツ味噌炒め

Japanese-style

twice-cooked pork

北京のトマト卵炒め 1,600

Peking style stir-fried tomato & egg

鶏と蓮根の
カシューナッツ炒め 1,900

Stir-fried chicken & lotus root w/ cashew nuts

マッシュルームのフリット
又はガーリック炒め 1,400

Mushroom fritters or

pan-fried garlic flavor

甜点

デザート

DESSERT

本日のデザート 800

Today's dessert

水菓子 800

Seasonal fruit

※麺飯は別紙にて御紹介

Please refer to our separate menu
for noodle and rice selections.

メニューの価格は全て税込表記です。価格や内容は仕入れ状況によって
予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

All prices on this menu include tax. The price and content may be
changed depending on the stock situation. 260803

麺

SOUP NOODLES

フカヒレ麺 5,000
Whole shark fin soup noodles

牛肉麺 2,800
Beef noodles

鮑麺スープ麺 / あえ麺 各 2,800
Abalone noodles
(soup noodles / tossed noodles)

海鮮湯麺 2,800
Seafood soup noodles

すっぽんスープ麺 3,800
Soft-shelled turtle soup noodles

どんこ椎茸麺 (冬菇麺) 1,800
Shiitake mushroom soup noodles

韭菜麺 1,500
Garlic chive soup noodles

中華麺 特製 2,800
Ramen 並 1,500

担々麺 (汁あり / 汁なし) 特製 2,000
Dandan noodles 並 1,500

ヤンロメン
羊肉麺 2,000
Lamb soup noodles

ビャンビャン麺 1,500
海鮮五目肉入り
Biang biang noodles w/ seafood & meat

汁無し
牛スネ肉煮込かけ麺 2,500
Dry noodles with braised beef shanks

炒麺

FRIED NOODLES

海鮮五目
あんかけ焼きそば } 各 2,800
Seafood ankake fried noodles

五目焼きそば
Ankake fried noodles

牛肉五目 2,800
あんかけ焼きそば
Beef ankake fried noodles

ぎゅうにくヤキソバ
牛肉炒麺 2,200
Beef fried noodles

あわびヤキソバ
鮑炒麺 2,200
Abalone fried noodles

ぶたヤキソバ
豚炒麺 1,800
Pork fried noodles

辛い麻辣焼きそば 1,300
Spicy mala fried noodles

シンプルな
レモン焼きそば 1,200
Lemon fried noodles

シンプルな
ソース焼きそば 1,200
Classic yakisoba

肉味噌麺 1,500
ジャージャー麺
Zhajiang noodles