

虎萬元

昼のスペシャル コース

〈ご予約にて承ります〉

前菜

虎萬元 おばん菜盛り

湯

本日の薬膳スープ

点心

鮑春巻き

主菜／一品～二品お選びください

イ) 魚介料理

ロ) 鰻料理

ハ) 和牛料理

食事

ふかひれ麺 又は 飯

甜品

デザート

主菜二品 10,000

主菜一品 8,000

虎萬元

昼のおすすめ コース

〈当日より承ります〉
本日の肉 と 魚料理コース

前菜

前菜五点盛り

点心

点心二種

主菜

本日の魚&肉料理

食事

白飯／スープ／漬物

甜品

デザート

5,000

ふかひれコース

前菜

前菜五点盛り

点心

点心二種

食事

イ) ふかひれ麺 又は

ロ) ふかひれ土鍋ご飯

甜品

デザート

5,000

本日の御定食

〔 お料理、本日の点心、
ごはん、スープ、小菜 〕

1、虎萬元の肉料理 / 魚料理

1,600より

2、黒毛和牛すね肉
赤ワイン煮込み 2,800
(辛味あり / 辛味なし)

3、鮑とつる紫、肝ソース炒め 2,800

4、鰻と茄子の甘辛炒め 2,500

5、羊肉ハーブ香草炒め 1,800

6、黒酢の酢豚 1,700

7、油淋魚 揚げ魚の香味ダレ 1,800

8、海老とトマトの卵炒め 1,700

9、豚バラキャベツ味噌炒め 1,600

10、牛レバーのレバニラ 1,500

11、四川麻婆豆腐

和牛入り 2,200

羊肉入り 1,800

海老入り 1,800

スタンダード 1,600

12、手打ち餃子 タレがけ 1,500
薬味ダレ又は麻辣ダレ

涼麺

スープ・小菜・デザート付

鮑とろろ / 薬味ぶっかけ麺	2,800
----------------	-------

豚しゃぶとろろ / 薬味ぶっかけ麺	1,600
-------------------	-------

冷やし中華そば	特製 2,800 並 1,800
---------	---------------------

鶏肉の塩レモン冷やし麺	1,600
-------------	-------

冷やし担々麺	1,500
--------	-------

納豆卵ぶっかけ冷やし麺 (辛味あり / 辛味なし)	1,300
------------------------------	-------

麺

鮑スープ麺	2,800
-------	-------

水煮牛肉麺 四川唐辛子スープ麺	2,300
-----------------	-------

海鮮湯麺	2,000
------	-------

羊肉麺 ヤンローメン	1,800
------------	-------

海老ワンタン麺	1,800
---------	-------

どんこ椎茸麺	1,500
--------	-------

野菜タンメン	1,500
--------	-------

酸辣湯麺サンラータンメン	1,500
--------------	-------

担々麺 (黒 / 白 / 青山椒 / 汁なし)	1,300
-------------------------	-------

肉味噌ジャージャー麺	1,500
------------	-------

飯

スープ・デザート付

鮑のせ鮑の肝チャーハン	2,800
-------------	-------

鮑のせ鮑の肝かけご飯	2,800
------------	-------

蟹チャーハン	2,800
--------	-------

海老チャーハン	2,000
---------	-------

牛肉チャーハン	2,300
---------	-------

五目チャーハン	1,500
---------	-------

黒スパイシーチャーハン	1,500
-------------	-------

点心

手打ち焼き餃子	4ケ	880
---------	----	-----

手打ち水餃子	4ケ	880
--------	----	-----

	2ケより	
海老ニラまんじゅう	2ケ	1,100

	2ケより	
肉焼売	1ケ	250

	2ケより	
すっぽん小籠包	1ケ	350

	2ケより	
カニ小籠包	1ケ	300

豚小籠包	1ケ	200
------	----	-----

海老イカ春巻	1本	1,000
--------	----	-------