

中国料理

虎
萬
元



GRAND MENU

Chinese Restaurant
TORAMANGEN

Ginza Corridor

虎萬元の鍋

春夏秋冬

日本ノ鍋、大陸ノ火鍋
ご用意ございます

TORAMANGEN
SEASONAL HOT POT

We serve both Japanese-style and Chinese style hot pot



甲魚

すっぽん
SOFT-SHELLED
TURTLE

すっぽん丸鍋

(甘醤油／麻辣味)

一鍋
23,000

Whole Soft-Shelled Turtle Hot Pot
(Sweet soy sauce or Mala)

すっぽん鍋

(甘醤油／麻辣味)

一人前
8,000
(二名様より)

Soft-Shelled Turtle Hot Pot
(Sweet soy sauce or Mala)



鰻

うなぎ
EEL

鰻 すき焼き鍋

(甘醤油／麻辣味)

一人前
4,900
(二名様より)

Eel Sukiyaki Hot Pot
(Sweet soy sauce or Mala)

グツグツ皮が柔らかくなるまで
よく煮込んでください



黒毛和牛

わぎゅう
WAGYU
BEEF

牛しゃぶすき焼き鍋

(甘醤油／麻辣味)

一人前
5,800
(二名様より)

Kuroge Wagyu Beef
Shabu-Shabu Hot Pot
(Sweet soy sauce or Mala)



鮑

あわび
ABALONE

鮑 柚子しゃぶしゃぶ

Abalone Yuzu

一人前
4,900
(二名様より)

Shabu-Shabu Hot Pot

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. 261018



薬膳太極鍋

清湯スープと
薬膳辛味スープ
二色スープしゃぶしゃぶ鍋

〈各種 野菜 タレ 付き〉
Vegetables & sauce included

	(二人前より)
1. 熊肉 Bear meat	一人前 16,000
2. 海鮮、肉ミックス Seafood & mixed meat	一人前 7,000
3. 鮑と海鮮 Abalone & seafood	一人前 5,800
4. 黒毛和牛 Wagyu beef	一人前 5,800
5. 羊肉 Mutton	一人前 4,800
6. 肉ミックス(和牛・豚・羊・鶏) Mixed meat	一人前 4,800

火鍋コース HOT POT COURSE +2,500
前菜、點心、麺の麺、デザート
Appetizer, dim sum, noodles & dessert



七宝焼の美しい小さな

ぼーち鍋

(おひとり様ごと
のご用意となります)

BOCCHINABE
HOT POT FOR ONE

いずれかのスープをお選びください
Choose your favorite soup

- { 1. 麻辣スープ
Mala soup
2. 上湯スープ
Clear soup

野菜、きのこ、豆腐類
Vegetables, mushrooms & tofu

1. 熊肉 Bear meat	16,000
2. 鮑と海鮮 Abalone & seafood	5,800
3. 黒毛和牛 Wagyu beef	5,800
4. 羊肉 Mutton	4,800
5. 肉ミックス(和牛・豚・羊・鶏) Mixed meat	4,800

火鍋コース HOT POT COURSE +2,500
前菜、點心、麺の麺、デザート
Appetizer, dim sum, noodles & dessert

前菜

APPETIZERS

当店人気の
前菜盛合せ
Assorted appetizers

一人前 1,800
二人前より

まぐろ かつお
鮪 又は 鰹
青唐辛子漬け 各 1,800
Tuna or Bonito
marinated in green chili peppers

酔っぱらい海老 一尾 780
Drunken prawn

馬肉タルタルユッケ 1,600
Horse meat tartare yukhoe

くらげの香味あえ 1,400
Chilled jellyfish aromatic salad

あわび
鮑薬味ポンズ 2,000
Abalone w/ ponzu & condiments

蒸し鶏盛合せ
・よだれ鶏
・バンバンジー
・葱だれ
・パクチー

四点 1,600
単品各種 1,000

Assorted 4 kinds of steamed chicken
*You can eat them individually, not just as a set.
[spicy sauce, sesame sauce, leek sauce, coriander sauce each]

ピータンとうふ
皮蛋豆腐 1,000
Century egg & tofu

ピータン
皮蛋 700
Century egg

どんこ椎茸つまみ 700
Donko shiitake

じゃが芋
シャキシャキあえ 700
Shredded potatoes w/ sansho pepper

青菜と干豆腐 800
Greens & dried tofu

ラオフーツァイ
老虎菜 1,400
パクチーサラダ
Cucumber, coriander & green chili salad

湯 スープ 食即良薬也
SOUP 食卓にスープは必ず必要です
滋味溢れるスープをどうぞ

ふかひれスープ 一人前 2,800
Shark fin soup

すっぽん蒸しスープ 一人前 2,800
Soft shelled turtle soup

あわび
鮑スープ 一人前 2,800
Abalone soup

海老団子スープ 中碗 2,000
Shrimp ball soup

サンラータン 中碗 1,800
Hot & sour soup

点心

DIM SUM

ふかひれ
魚翅小籠包 1ヶ 600
Shark fin Xiaolongbao (2ヶより)

かに
蟹小籠包 1ヶ 600
Crab Xiaolongbao (2ヶより)

スタンダード
小籠包 1ヶ 300
Standard Xiaolongbao (2ヶより)

肉焼売 1ヶ 300
Meat shao-mai (2ヶより)

海老ぷりぷり春巻き 1本 1,200
Deep-fried shrimp spring roll

毛鹿ザメ使用
ふかひれ春巻き 1本 2,800
Deep-fried shark fin spring roll

ニラまんじゅう
元祖韭菜饅頭 2ヶ 1,100
Pan-fried shrimp & chives dumpling 追加1ヶ 550

えび
海老餃子 1ヶ 500
(焼/茹) (2ヶより)
Shrimp Gyoza

黒毛和牛牛肉餃子 1ヶ 400
(焼/茹) (2ヶより)
Wagyu beef Gyoza

豚ニラ餃子 1ヶ 200
(焼/茹) (2ヶより)
Pork & chive Gyoza

虎萬元特選

SPECIAL DISH

排翅 ふかひれ姿

WHOLE SHARK FIN

【吉切鮫/毛鹿鮫】

虎萬元は2種の高級ふかひれ姿をご用意しております

紅焼排翅

ふかひれ姿の上湯醤油煮

Braised whole shark fin

尾ビレ 300g 36,000
200g 24,000
100g 12,000

排翅(尾びれ)蟹黄

ふかひれ姿と蟹肉

Braised whole shark
tail fin w/crab

100g
16,000~

魚翅(散翅) ほぐしふかひれ

SHREDDED SHARK FIN

魚翅鮑

4,800

ほぐしふかひれとアワビの煮込み

Braised shredded shark fin & abalone

魚翅蟹煮

4,800

ほぐしふかひれ白菜蟹肉煮込み

Stewed shredded shark fin,
Chinese cabbage & crab meat

魚翅羹

大碗 7,000

ふかひれスープ

一碗 2,800

Shark fin soup

魚翅蒸蛋羹

1,800

ふかひれ茶碗蒸し

Steamed shark fin egg custard

ペキンダック

北京烤鴨

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

200

自家甘味噌

Original Miso

300

きゅうり

Cucumber

300

北京ダック炒め

1,800

Stir-fried Peking duck

北京ダックスープ

1,800

Peking duck soup

甲魚 すっぽん

SOFT-SHELLED TURTLE

すっぽん焼き

4,800

Grilled soft-shelled turtle w/spices

すっぽん唐揚げ

4,800

Deep-fried soft-shelled turtle

すっぽん煮込み

4,800

Braised soft-shelled turtle

すっぽん雑炊

3,800

Soft-shelled turtle rice porridge

鮑 あわび

ABALONE

鮑肝ソースソテー

2,900

Sauteed abalone w/liver sauce

蒸し鮑 肝ダレ

2,900

Steamed abalone w/liver sauce

鮑蒸し

2,900

Steamed abalone

鮑と旬野菜炒め

2,900

Stir-fried abalone & seasonal vegetables

鮑茶碗蒸し

1,800

Steamed abalone egg custard

鰻 うなぎ

EEL

鰻の黒酢炒め

Stir-fried eel w/black vinegar

鰻の桂花ソース

Stir-fried eel w/osmanthus sauce

鰻の四川麻辣

Stir-fried eel w/Sichuan spicy sauce

油淋鰻 ユーリンソース

Deep fried eel w/leek sauce

鰻の唐揚げ 金砂がけ

Deep fried eel w/spicy bread crumb

鰻の麻婆豆腐(土鍋仕立て)

Stewed eel & mapo tofu

3,800

一尾
4,900
1/2尾
2,500

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. 261018

一品菜

MAIN DISHES

黒毛和牛

KUROGE WAGYU BEEF

黒毛和牛四川水煮
辛味スープ煮 3,800
Stewed Kuroge Wagyu beef in
Sichuan spicy soup

黒毛和牛
黒胡椒炒め 3,800
Stir-fried Kuroge Wagyu beef
w/black pepper

あわび
黒毛和牛と鮑の黒胡椒炒め 5,800
Stir-fried Kuroge Wagyu & abalone
w/black pepper

チンジャオロース
黒毛和牛青椒牛肉絲 3,800
Stir-fried Kuroge Wagyu beef w/ green peppers

黒毛和牛スネ肉の
紅焼煮(醤油煮) 2,800
Braised Kuroge Wagyu beef shank in soy sauce

羊・豚・鶏

MUTTON/PORK/CHICKEN

羊肉のハーブ煮込み
又は炒め 各2,800
Herb braised or stir-fried lamb

無錫排骨 2,300
豚のスペアリブ甘辛醤油煮
Stewed pork sparerib w/sweetened soy sauce

黒糖醋肉 2,300
元祖黒酢すぶた
Sweet & sour pork w/black vinegar

トンポーロ
東坡肉(角煮) 2,300
Braised pork belly w/seasonal vegetables

牛レバニラ炒め(辛味あり/無し)
Stir-fried beef liver & garlic chives 各1,500

油淋鶏 ユーリンディ 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 一羽 3,800
w/ golden spice powder 1/2 羽 2,000

海鮮

SEAFOOD

本日の魚 Today's fish

蒸 / 揚 / 煮

steamed/fried/stewed

お好みの調理法でどうぞ
Please choose the cooking style
to your liking

大 15,000~
中 10,000~
小 5,000~

大海老チリソース 2尾 2,900
Stir-fried king prawn
w/chili sauce

大海老衣揚げ甘辛酢ソース
King prawn fritter
w/garlic sweet & sour sauce 2尾 2,900

芙蓉蟹 3,200
白いカニ玉
White crab omelet

素菜

VEGETABLE

青菜二種炒め 1,600~
2 kinds of stir-fried greens

マーボトウフ
四川麻婆豆腐
Sichuan mapo tofu

鮑入り Abalone	2,800
和牛入り Wagyu	2,800
海老入り Shrimp	2,500
羊入り Lamb	2,500
スタンダード Standard	1,800

茄子と豚肉甘辛炒め 1,800
Stir-fried eggplant & pork
w/ sweetened sauce

四川回鍋肉 ホイコーロー
豚バラ葉ニンニク辛味炒め 1,800
Classic sichuan 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
Stir-fried chicken & lotus root
w/cashew nuts 1,900

麺 NOODLES

熊肉麺 Bear meat noodles	3,800
松茸牛肉麺 Matsutake & beef noodles	3,800
フカヒレ麺 Whole shark fin soup noodles	5,000
すっぽんスープ麺 Soft-shelled turtle soup noodles	3,800
あわびめん 鮑 麺 Abalone noodles	2,800
かいせんタンメン 海鮮湯麺 Seafood soup noodles	2,800
海老ビスク麺 (汁あり/汁なし) Shrimp bisque noodles	各 2,200
えびワンタンメン 海老雲呑麺 Shrimp wonton soup noodles	ビスクスープ 2,800 スタンダード 2,000
スイシュ-ニューローメン 水煮牛肉麺 黒毛和牛使用 Spicy beef noodles	2,800
鰻煮込麺 Stewed eel noodles	2,800
ヤンローメン 羊肉麺 Lamb soup noodles	2,800
牛スネ肉牛すじ麺 Braised beef shanks noodles	2,500
どんこ椎茸麺 Donko shiitake noodles	1,800
にらそば 韭菜麺 Garlic chive soup noodles	1,500
タンタンメン 担々麺 (汁あり/汁なし) 各 Dan dan noodles (soup/ soupless)	1,500
サンラータンメン 酸辣湯麺 Hot sour soup noodles	1,500

炒麺 FRIED NOODLES

海鮮五目 あんかけ焼きそば Seafood thickened sauce fried noodles	2,800
牛肉五目 あんかけ焼きそば Beef thickened sauce fried noodles	2,800
あわびヤキソバ 鮑炒麺 Abalone fried noodles	2,800
ぎゅうにくヤキソバ 牛肉炒麺 Beef fried noodles	2,800
五目焼きそば Various ingredients fried noodles	2,200

飯 RICE

季節の土鍋ごはんを御用意しております。 Seasonal clay pot rice available. (All for 2 persons)	
わぎゅう 和牛土鍋ごはん Wagyu on clay pot rice (for 2 persons)	大 6,800 (4~6人前分) 中 4,900 (2~4人前分) 小 2,800 (1~2人前分)
うなぎ 鰻土鍋ごはん Eel clay pot rice (for 2 persons)	
あわび 鮑土鍋ごはん Abalone clay pot rice (for 2 persons)	
海鮮土鍋ごはん Seafood clay pot rice (for 2 persons)	

フカヒレがゆ 魚翅粥 (小菜付) Shark fin congee served w/assorted side dishes	大 5,600 一碗 2,800
あわびがゆ 鮑粥 (小菜付) Abalone congee served w/assorted side dishes	大 3,600 一碗 1,800
あおながゆ 青菜粥 (小菜付) Vegetable congee served w/assorted side dishes	大 2,000 一碗 1,000
ごこくがゆ 五穀粥 (小菜付) Five-grain congee served w/assorted side dishes	大 2,000 一碗 1,000

炒飯 FRIED RICE

和牛肉炒飯 Wagyu beef fried rice	2,800
あわび 鮑の肝炒飯 アワビのせ Abalone liver fried rice	2,800
うなぎ 鰻炒飯 Eel fried rice	2,800
かに 蟹炒飯 Crab fried rice	2,800
えび 海老炒飯 Shrimp fried rice	2,000
ヤンロー 羊肉炒飯 Lamb meat fried rice	2,000

甜点 DESSERT

本日のデザート Today's dessert	800
水菓子 Seasonal fruit	800

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. 261018