白碗竹筷樓
Bai Wan Zhu Kuai Lou

前菜 APPETIZER

白碗拼盤
白碗の前菜盛り合せ 2名様分 3800円
Assorted appetizer

葱油生魚片/麻辣生魚片
魚の刺身（葱だれ/麻辣だれ） 各1800円
Fish Sashimi w/ leek sauce or spicy sauce

凉制烤牛肉
自家製ローストビーフ 2000円
Roasted beef

叉燒
自家製チャーシュー 1500円
BBQ pork

醉蝦
酔っ払い海老 1800円
Soaked shrimps in Chinese wine

口水鶏/葱油鶏/棒棒鶏
蒸し鶏（よだれ鶏/葱だれ鶏/バンバンジー） 各1300円
Steamed chicken w/(spicy sauce or leek sauce or sesame sauce)

海蜇頭
くらげの辛味あえ 1500円
Marinaded jelly fish

炖冬菇
大きな干しどんこ椎茸煮 1000円
Stewed Donko Shitake mushroom

点心 DIMSUM

韮菜饅頭
にらまんじゅう 1個 500円
Pan-fried leek dumplings

海鮮春卷
エビぷりぷり海鮮春巻 1本 1000円
Seafood spring roll

小籠包
しょうろんぽう 4個 1000円
“Xiaolongbao” Chinese soup dumplings

手工水餃
手打ち水餃子 5個 1000円
Boiled dumpling

魚翅 SHARK FIN

当店は開店時よりふかひれ料理を
中心とした料理を提供致しております
どうぞ当店の『排翅 魚翅』を
ご賞味下さい
Bai Wan Zhu Kuai Lou has offered shark fin dishes
since our restaurant started. Plase try & savor it.

排翅
ふかひれ姿土鍋煮 Simmered shark tail fin in clay pot

お好みの味をお選びください Choose your preferred flavor

紅燒 **こくのある醤油スープ煮** Braised shark fin w/ soy sauce
頂湯 **上湯スープ煮** Braised shark fin w/ clear soup
山藥 **山芋すり流し煮** Braised shark fin grated yam simmered soup

お好みのふかひれ姿をどうぞ Choose shark fin dish of your favorite

青鮫尾鰭 **青鮫尾びれ** 100g 15000円
Shortfin mako shark tail fin
毛鹿鮫尾鰭 **毛鹿鮫尾びれ** 100g 14000円
Salmon shark tail fin
吉切鮫尾鰭 **吉切鮫尾びれ** 100g 13000円
Blue shark tail fin

ふかひれ土鍋ご飯又はふかひれ麺
Simmered shark fin rice in clay pot or Simmered shark fin noodle

ご飯か麺をお選びください Choose either rice or noodles

尾鰭 **最高級吉切鮫尾びれ姿** 各8800円
Supreme blue shark tail fin
胸鰭 **ふかひれ胸びれ** 各4800円
Shark pectoral fin
魚翅 **ほぐしふかひれ** 各3800円
Shredded shark fin

ふかひれスープ
Shark fin soup

魚翅羹 **ふかひれスープ** 1人前 2500円
A small cup of shark fin soup
药膳鱼翅蒸汤 **薬膳ふかひれ蒸しスープ** 1人前 2800円
A small cup of shark fin medicinal soup
蟹鱼翅汤 **カニ肉ふかひれスープ** 1人前 2800円
Shark fin & crab meat soup

魚介 SEAFOOD

時菜炒海鮮
海鮮と野菜の炒めもの 2800円
Stir-fried seafood & vegetables

油酥大蝦
大エビの熱油揚げ 香味にんにくチリ炒め 2尾 2800円
Stir-fried prawn & garlic w/ chili sauce

干燒大蝦
大エビチリソース 2尾 2800円
Stir-fried prawn w/ chili sauce

逸品菜 HOME STYLE DISHES

黑醋糖醋肉
黒酢のすぶた 2500円
Sweet & sour pork w/ black vinegar

青椒和牛肉絲
黒毛和牛チンジャオロース 3500円
Stir-fried thinly sliced meat & green pepper

麻婆豆腐
四川麻婆豆腐 1800円
Sichuan ma-po tofu

炒青菜
中国青菜炒め 1800円
Stir-fried Chinese greens

鹹肉白菜粉絲
塩漬豚肉と白菜 春雨のピリ辛煮 1800円
Spicy stewed Chinese cabbage, vermicelli & salted pork

油淋鶏
鶏唐揚げ香味ソース 1800円
Deep-fried chicken w/ chopped leek sauce

九条葱香菇炒猪肉
九条葱と椎茸豚肉炒め 1800円
Stir-fried Kujo leek, Shiitake mushroom & pork

回鍋肉
四川本場のホイコーロー 豚バラ 葉ニンニク辛味炒め 1800円
Pork & leaf garlic w/ chili bean sauce

麺飯 NOODLES / RICE

担担麺
タンタン麺〈白・汁なし〉 各1500円
Damdam soup noodles〈white・without soup〉

鶏葱麺
とりねぎさっぱり汁そば 1500円
Chicken & leek soup noodles

牛腩烩麵
牛バラあんかけ焼そば 2500円
Beef & vegetables thick sauce on fried noodles

海鮮湯麺
海鮮五目汁そば 2500円
Seafood & vegetables soup noodles

蟹生菜炒飯
蟹レタスチャーハン 2200円
Crab & lettuce fried rice

大蒜牛肉炒飯
牛ガーリック炒飯 2200円
Beef & garlic fried rice

甜點心 DESSERT

杏仁豆腐
アンニンドウフ 660円
Almond jelly

芝麻球
胡麻揚げだんご 3個 660円
Fried sesame balls w/ red bean paste

※このメニューに記載されている価格は全て税込表示です。
※サービス料として御飲食代の10%を別途頂戴しております。

※Price listed on this menu included taxes displayed.
※We will be charged the amount of consumption tax equivalency & 10% service charge you at check out.

胸鰭姿	胸びれ姿 Whole shark pectoral fin	15000円
尾　鰭	尾びれ Shark tail fin	20000円
尾鰭姿	尾びれ姿 Whole shark tail fin	25000円
需要预约	要予約 Reservation required	30000円～