京都祇園

白碗竹取楼

昼茶懐石

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

前菜　白碗 秋の前菜盛り合わせ

燉湯　京かぶら 干し貝柱の蒸しスープ

點心　えびにらまんじゅう

肉　スペアリブ
遊牧民スパイス焼き

海鮮　海老 中国菜 まこもだけの炒め

魚翅　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　一三、〇〇〇
（二）ふかひれ胸びれ　八、〇〇〇
（三）ふかひれほぐし　四、八〇〇

季節の
上海蟹特選コース　二〇、〇〇〇
※内容は係のものにお尋ねください

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	四ケ	一、〇〇〇
小豚饅 ちび豚まん	一ケ	一四〇
韮菜饅頭 元祖にらまんじゅう	一ケ	五〇〇
自家製餃子（水／焼）	五ケ	八〇〇
海老海鮮春巻 これは美味しい 太いエビプリプリ	一本	一、〇〇〇
雲呑 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

三〇〇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

排翅飯（ふかひれごはん）／排翅麺（ふかひれめん）

排翅飯 ふかひれ姿ごはん
排翅麺 ふかひれ姿めん
各 八、八〇〇

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

麺

海老雲呑麺（ぷりぷり）　二、〇〇〇
贅沢えびわんたんめん

黒毛和牛麺　二、八〇〇
美味なる和牛一五〇g入り

鮑麺（あわびそば）　時価

鴨京都葱麺　二、八〇〇
京都九条葱使用

鶏葱柚子麺　一、五〇〇
京都九条葱使用

麻辣（マーラー）和牛土鍋麺　二、八〇〇

担担麺　汁あり／汁なし　一、三八〇

牛筋麺　麻辣あり／なし　一、五〇〇