望海楼
BOU KAI ROU

望海楼おすすめ
シグネチャーメニュー
Boukairou Recommended Signature Menu

活伊勢海老料理 24,000~
（チリソース・塩・XO・トーチ・唐辛子からチョイス）
Spiny lobster with your choice of sauce:
(chili, salt, XO sauce, Chinese black bean sauce or red pepper)

活鮑と肝の黄韮炒め 7,800
Sautéed sustainably sourced live abalone
with Abalone Liver and Yellow Chives

活魚（ハタまたはアラカブ）の姿蒸し 400g～700g 8,000～14,000
Steamed whole Live Grouper or Rockfish

季節のおすすめ
アラカルトメニュー
Seasonal Special A-La-Carte Menu

牡蠣と銀杏のピリ辛甘酢炒め 4,000
Sautéed oysters and ginkgo nuts with spicy sweet vinegar

博多極味鴨のロースト 3,000
Roast Hakata Kiwami duck

鮑のオーブン焼き　カレー風味（1 個） 2,800
Curry-flavored oven-baked abalone (1 piece)

上海名菜 獅子頭　蒸しパン添え 1,600
Shanghai delicacy Lion's head meatballs, steamed bun

上海蟹小籠包（2 個） 1,000
Xiao long bao with Chinese mitten crab (2 pieces)

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。
All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.
※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。
If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

冷前菜
Appetizers

		小盆 2〜3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4〜5 名様 Serves 4-5 persons
三種前菜盛り合わせ Assorted appetizers (three types)	三拼盆	3,400	5,100
クラゲの冷菜 Cold jellyfish	海蜇皮	2,600	3,900
蒸し鶏の冷製　葱ソース Cold poached chicken with scallion sauce	白油鶏	2,000	3,000
蒸し鶏の胡麻ソース Cold poached chicken with sesame sauce	棒々鶏	2,000	3,000
四川名菜 蒸し鶏のピリ辛黒酢ソース Chicken with Sichuan chili and black vinegar sauce	口水鶏	2,000	3,000

温前菜
Hot Appetizers

		小盆 2〜3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4〜5 名様 Serves 4-5 persons
広東風釜焼きチャーシュー Cantonese-style pot roast pork	明爐叉焼	2,400	3,600
ホタテとイカの湯引き　フィッシュソース Parboiled scallop and squid with fish sauce	白灼海鮮	2,400	3,600
蒸し豚のニンニクソース Steamed pork with garlic sauce	雲白肉片	2,000	3000
干し海老入り 季節の野菜と搾菜の煎り付け Stir-fried seasonal vegetables with dried shrimps and pickled Chinese mustard cabbage	干炒素菜	1,600	2400

スープ
Soup

		1 カップ	小盆 2〜3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4〜5 名様 Serves 4-5 persons
トマト入り野菜とふわふわ玉子のスープ Vegetable and tomato egg drop soup	蕃茄蛋花湯	800	1,600	2,400
トウモロコシのスープ Corn soup	粟米湯	1,100	2,200	3,300
四川風スーラータン Sichuan-style hot and sour soup	酸辣湯	1,100	2,200	3,300
冬菜入り鶏肉と豆腐のスープ Chicken, tofu and Tianjin pickled vegetable clear soup	冬菜豆腐湯	1,100	2,200	3,300
蟹肉入り　海燕の巣のスープ（１カップ） Bird's Nest with crab soup (1 bowl)	蟹黄官燕	3,400（１カップ）		

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。
All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.
※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。
If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

鴨・合鴨
Duck

北京ダック　1 枚 Peking duck	北京烤鴨	1,800（1 枚）	
		小盆 2〜3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4〜5 名様 Serves 4-5 persons
合鴨と甘酢漬け新生姜の炒め Sautéed duck with pickled ginger	姜芽鴨片	3,400	5,100

鮑・海参
Abalone/Sea Cucumber

		小盆 2〜3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4〜5 名様 Serves 4-5 persons
鮑とナマコの醤油煮込み Soy-braised abalone and sea cucumber	鮑魚海参	6,800	10,200
鮑のオイスターソース煮込み Braised abalone with oyster sauce	蠔油鮑魚	5,800	8,700
鮑のクリーム煮 Abalone with cream sauce	奶油鮑魚	5,800	8,700
ナマコの醤油煮込み Soy-braised sea cucumber	紅焼海参	6,500	9,750
活き鮑と季節野菜の XO 醤炒め Sautéed sustainably sourced live abalone with seasonal vegetables and XO sauce	XO 醤鮮鮑	5,200	7,800
活き鮑のオイスターソース炒め Sautéed sustainably sourced live abalone with oyster sauce	蠔油鮮鮑	5,200	7,800

海の幸
Seafood

		小盆 2〜3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4〜5 名様 Serves 4-5 persons
鮮魚の唐揚げ　甘酢仕立て Fried fresh fish with sweet vinegar sauce	糖醋鮮魚	時価　8,000〜	（要 3 日前事前予約）
ホタテ貝柱のクリーム炒め Stir-fried scallop with cream	奶油扇貝	4,000	6,000
ホタテ貝柱の XO 醤炒め Sautéed scallop with XO sauce	XO 醤扇貝	4,000	6,000

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。
All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.
※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。
If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

海老
Shrimps / Prawns

		小盆 2〜3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4〜5 名様 Serves 4-5 persons
大海老のチリソース煮 Prawns tossed in chili sauce	干焼蝦片	4,000	6,000
大海老のピリ辛炒め　四川山椒風味 Stir-fried prawns with Sichuan pepper	辣子蝦片	4,000	6,000
小海老の衣揚げ　スパイシーソルト Crispy fried shrimp seasoned with spicy salt	金沙蝦仁	2,800	4,200
小海老のチリソース煮 Shrimps tossed in chili sauce	干焼蝦仁	3,000	4,500
小海老のマヨネーズ炒め　マンゴー風味 Crispy batter-fried shrimps with mango mayonnaise	沙律蝦仁	2,800	4,200
小海老と季節野菜の XO 醤炒め Shrimps with seasonal vegetables in XO sauce	XO 蝦仁	3,000	4,500

蟹
Crabs

		小盆 2〜3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4〜5 名様 Serves 4-5 persons
タラバ蟹の茶碗蒸し仕立て（１カップ） Steamed egg custard with king crab (1 Cup)	蟹肉燉蛋	1,500（１カップ）	
ズワイ蟹と玉子のふわふわトロトロ炒め Fluffy Egg Omelette with snow crab	滑蛋蟹肉	2,200	3,300
蟹と豆腐の旨煮 Simmered crab with tofu	蟹肉豆腐	2,200	3,300
タラバ蟹爪のフライ　１本 Fried king crab claw	炸帝王蟹掌	2,600（1 本）	
ズワイ蟹爪のフライ　１本 Fried snow crab claw	炸雪蟹掌	1,600（1 本）	

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。
All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.
※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。
If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

野菜・豆腐
Vegetables/Tofu

		小盆 2〜3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4〜5 名様 Serves 4-5 persons
麻婆豆腐 Mapo Tofu	麻婆豆腐	2,000	3,000
豆腐と三種きのこの煮込み Braised tofu with assorted mushrooms	三菇豆腐	2,000	3,000
白菜と干し貝柱の煮込み Braised Chinese cabbage with conpoy	干貝白菜	2,000	3,000
白菜のクリーム煮込み Napa cabbage with cream sauce	奶油白菜	1,800	2,700
季節野菜のオイスターソース炒め Sautéed seasonal vegetables with oyster sauce	蠔油素菜	1,800	2,700
青梗菜の炒め　ニンニク風味 Sautéed bok-choy with garlic	炒青菜	1,600	2400
湯葉と中国野菜の炒め Stir-fried vegetables with beancurd skin	腐衣菜旦	1,600	2,400

牛肉・豚肉・鶏肉
Beef/Pork/Chicken

		小盆 2〜3 名様 Serves 2-3 persons	中盆 4〜5 名様 Serves 4-5 persons
牛フィレ肉の黒胡椒炒め Stir-fried beef fillet with black pepper sauce	黒椒牛肉	6,200	9,300
和牛モモ肉と季節野菜の炒め （オイスターソース・豆板醤・麻辣・トーチからチョイス） Stir-fried beef with seasonal vegetables and choice of sauce: Oyster sauce, Chili-bean sauce, Mala or black bean sauce	時菜牛肉	3,000	4,500
和牛とピーマンの細切り炒め Stir-fried beef with bell peppers	青椒牛肉	2,800	4,200
黒豚のブルーベリー酢豚 Sweet and sour Kurobuta pork with blueberries	香醋肉塊	2,600	3,900
黒豚とキャベツの中国味噌炒め Sautéed Kurobuta pork with cabbage and black bean sauce	回鍋肉片	2,400	3,600
鶏肉とカシューナッツの四川唐辛子炒め Sautéed chicken with chili and cashew nuts	宮保鶏丁	2,600	3,900
鶏肉とカシューナッツの炒め Sautéed chicken with cashews	腰果鶏丁	2,600	3,900
若鶏のパリパリ揚げ　香味ソース Fried spring chicken with sweet and sour ginger sauce	油淋鶏	2,400	3,600
若鶏の唐揚げ Fried spring chicken	炸子鶏	2,200	3,300
豚の角煮　蒸しパン添え Braised pork with steamed buns	東坡肉　1 名分	1,400	

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。
All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.
※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。
If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

点心
Dim Sum

海老蒸し餃子（2 個） Steamed shrimp dumplings (2 pieces)	蝦餃	800
海老と豚肉の翡翠餃子（2 個） Steamed jade dumplings with shrimp and pork (2 pieces)	翡翠餃	800
蟹シュウマイ（2 個） Crab shumai (2 pieces)	蟹黄焼売	800
肉シュウマイ（2 個） Pork shumai (2 pieces)	焼売	700
春巻き（2 本） Fried spring roll (2 pieces)	春捲	700
大根餅（2 個） Fried turnip cake (2 pieces)	蘿蔔糕	800
小籠包（2 個） Xiao Long Bao (2 pieces)	小籠包	800
海老のサクサク揚げ餃子サラダ添え（4 個） Crispy fried shrimp dumplings with salad (4 pieces)	沙律蝦角	1,000
桃饅頭（2 個） Longevity Peach Buns (2 pieces)	寿桃	800
揚げ胡麻団子（2 個） Fried sesame dumpling	芝麻球	800

麺
Noodles

五目あんかけ焼きそば Fried noodles with assorted seafood and vegetables in thick gravy	什景炒麺	2,200
五目スープそば Soup Noodle with Assorted Seafood and Vegetables	什景湯麺	2,200
担担麺 Dan Dan Noodles	担担麺	2,200
鶏肉葱油そば Noodles with chicken and green onions	白鶏湯麺	2,200
海鮮あんかけ焼きそば Fried noodles with seafood in thick gravy	海鮮炒麺	2,700
海鮮スープそば Seafood noodle soup	海鮮湯麺	2,700
酸辣湯麺 Hot and sour noodle soup	酸辣湯麺	2,200

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。
All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.
※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。
If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

飯
Rice

五目チャーハン Fried rice with shrimp and roast pork	什景炒飯	2,000
蟹肉入りチャーハン Fried rice with crab	蟹肉炒飯	2,500
北京ダックチャーハン Fried rice with Peking duck	烤鴨炒飯	2,500
ナマコ・海老・鶏・豚と野菜のおこげ料理 "Guo Ba" rice crust with sea cucumber slices, assorted meat and vegetables	什景鍋巴	3,500
鮑入りお粥 Abalone congee	鮑魚粥 （1 カップ/1 bowl）	1,750

デザート
Dessert

白きくらげ入り杏仁豆腐 Cold almond pudding with snow fungus	杏仁豆腐	1,200
燕の巣入りタピオカ入りココナッツミルク Bird's Nest with tapioca and coconut milk	椰汁奶露	1,200
白きくらげと棗のシロップ煮 Snow fungus and Chinese red dates	冰糖銀耳	1,200
燕の巣入りマンゴープリン Mango pudding with Bird's Nest	芒果布甸	1,400
季節のフレッシュフルーツ Seasonal fresh fruit	新鮮水果	2,000

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税 10%、サービス料 13%が含まれます。
All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.
※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。
If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.