

ごあいさつ

野菜・畜産の農家、漁業、酒造家など
作り手の思いを虎坊の料理で素材の
味と楽しんでいただく「本格中華虎坊」
として新しくオープンいたしました。
食を通して安心できる味・ご縁を大切に、
自然と立ち寄りたくなる空間を皆様と共に
作ってゆきたいと思っております。



シェフの紹介

30年の料理人人生を誇るシェフは、本場最高
峰の大連ホテルで5年間総料理長を務め、
1999年に来日した後は日中の味覚の違いを
独自に研究。その探求心が生み出す料理の
数々をご堪能ください。



虎坊シェフ 宋

虎坊の美味しさの秘密

生産者から仕入れる厳選食材

野菜・畜産の農家、漁業、酒造家など、生産者
から厳選した食材を仕入れています。



食材の味を活かす調理技術

食材ごとに包丁の入れ方を変え、素材の持ち
味を最大限に活かし、調理いたします。



毎日仕込むスープと自家製調味料

コク・油分・深みに注意し毎日仕込むスープ。
香味油も全て無添加で手づくりしています。



本場中国から取り寄せる薬膳食材

日本では中々手に入らない数々の薬膳食材を本場
中国から仕入れ、食べやすく調理しご提供いたします。



全43席

シェフの技を五感で感じられるライブ感あふれるカウンターが一番人気！



個室 10名様まで

個室は6名様以上でコースのご予約で
ご利用いただけます。



テーブル席



テーブル席 8名様

ご予約・お問合せは、お電話・LINEから

☎0422-26-8545

営業時間・定休日が変更になる場合がございます。
公式LINE、SNS、ホームページなどでご確認ください。



虎坊公式LINE

本格中華 虎坊 とらぼう

〒181-0013 三鷹市下連雀3-36-1
トリコナビル2階

ランチ ▶ 11:00 ~ 15:00
(L.O.14:30)

ディナー ▶ 17:00 ~ 22:00
(L.O.21:00)

定休日 ▶ 月曜日
(祝日の場合は営業、翌日代休)
月1回連休あり

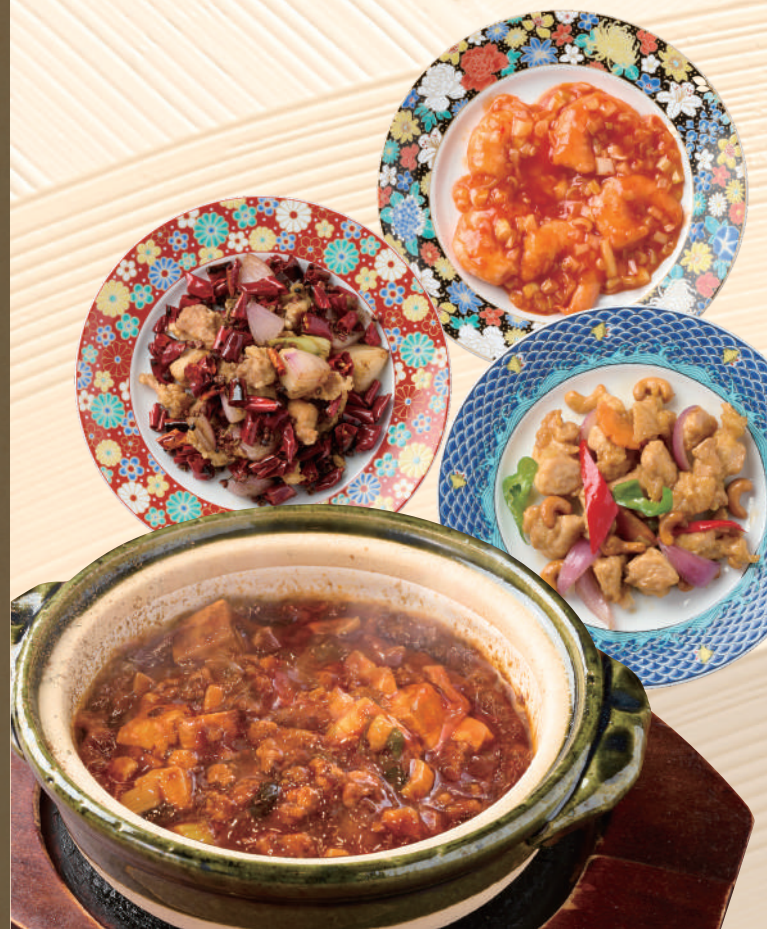


<https://toravo.tokyo/>



本格中華

虎坊



虎坊の逸品

厳選して仕入れたその日の食材を
一番美味しいお料理でご提供！



トンポウロウ

1,600円(税込1,760円)

とろけるような柔らかさの豚バラ肉に濃厚なタレを纏わせて

土鍋 麻婆豆腐

1,400円(税込1,540円)

その起源は1862年、清の同治元年にまで遡ります。現地買付けした花椒と虎坊独自に配合したスパイスの辛さで本場成都の味をお届けいたします。



前菜・おつまみ

380円(税込418円)～

- 大連産クラゲの頭の刺身
- ハケ岳無農薬季節のサラダ
- 大根の甘酢漬け
- 旨いザーサイ
- きゅうりの生姜漬け
- ヘルシーピータン
- 千豆腐の冷製



辣子鶏 (ラーズージー)

1,600円(税込1,760円)

厳選香辛料と新鮮な鶏もも肉を炒めた、麻辣で爽やかな逸品。



エビチリ

1,800円(税込1,980円)

- 北海道神威豚の酢豚 1,600円(税込1,760円)
- 青菜のシンプル炒め 1,000円(税込1,100円)

全家福(ぜんかふく)

2,200円(税込2,420円)

山東料理の一種である孔府料理。また大連でも有名な料理で、新年や祝いの席で必ず食べる料理の一つ。



虎坊海鮮あんかけ

1,500円(税込1,650円)

点心

海鮮春巻(1本)

600円(税込660円)

- 焼き餃子(5個) 580円(税込638円)
- 手作り肉焼売(2個) 400円(税込440円)
- 小籠包(2個) 400円(税込440円)
- 大山鶏の唐揚げ(3個) 800円(税込880円)



虎坊のおすすめコース



全9品 宋シェフおまかせコース

無農薬サラダ、前菜、肉料理、海鮮料理、野菜料理、
点心盛り合わせ、チャーハン、スープ、デザート 5,000円
(税込5,500円)

ご宴会コースは他にも7,000円・9,000円・10,000円で
承りますのでお気軽にお問い合わせください。

ランチ

平日11:00～15:00 (L.O.14:30)



虎坊ランチ

1,500円(税込1,650円)

- 手づくり小菜盛り合わせプレート
- 選べるメインの料理
- 有機栽培米ご飯 ●本日のスープ



プチ贅沢ランチ

1,800円(税込1,980円)

- 手づくり小菜盛り合わせプレート
- 虎坊特製点心 ●選べるメインの料理
- 有機栽培米ご飯 ●本日のスープ
- 選べるドリンク (アルコールOK)

厳選した虎坊の日本と中国のドリンク

甕だし熟成紹興酒

ご注文ごとに甕(かめ)から汲み出す、香り豊かな紹興酒。深いコクとまろやかな余韻、フレッシュな香りをお楽しみください。



原酒100%
紹興老酒10年物



「亀の尾」仕込み
福の山 無農薬米



奄美大島 黒糖焼酎
紅さんご

お酒の飲めない人も楽しめる 選りすぐりのドリンク

- 各種中国茶
(鉄観音茶/烏龍茶/茉莉花茶)
- 鹿児島知覧紅茶
- 静岡掛川深蒸し緑茶
- 無添加100%
しばりたてジュース

