

# 定番メニュー

Tax Included 税込



本格窯焼きチャーシュー  
*Barbecued Pork*  
蜜汁叉焼

1,300



茹で国産鶏肉の唐辛子ニンニクソースがけ  
*Boiled Chicken with Garlic and Hot Sauce*  
聘珍口水鶏

2,100



茹で国産鶏肉 ネギ・生姜ソース  
*Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce*  
白切肥鶏

2,000



国産鶏肉の<sup>ルーソイ</sup>※  
滷水煮込み  
*Boiled Chicken in Homemade Sauce*  
玫瑰油鶏

2,100

※滷水(ルーソイ): 醤油、八角、陳皮、甘草、月桂樹、草果(カルダモン)、中国冰糖、ネギ、生姜をベースに何年も継ぎ足し継ぎ足しを繰り返している当店自慢の滷水です。



ピータン豆腐  
*Bean Curd and Preserved Duck's Egg with Soy Sauce*  
皮蛋拌豆腐

1,200



クラゲの頭と胡瓜の和え物  
*Sliced Jelly Fish and Cucumber with Sauce*  
青瓜海蜇頭

2,200

# 定番メニュー

Tax Included 税込



シェフサラダ (海老) 2,700  
*Smoked Shrimp and Avocado and Mushrooms Salad*  
厨長蝦仁沙律

燻製海老、ミックスベビーリーフ、ミニレタス、スプラウト、アボカド、ミニトマト、エリンギ、舞茸、パプリカ、フライドガーリック、揚げワントン皮、ミックスナッツ (カボチャの種、アーモンドスライス、松の実)



シェフサラダ (帆立貝) 3,500  
*Smoked Scallop and Avocado and Mushrooms Salad*  
厨長扇貝沙律

燻製帆立貝、ミックスベビーリーフ、ミニレタス、スプラウト、アボカド、ミニトマト、エリンギ、舞茸、パプリカ、フライドガーリック、揚げワントン皮、ミックスナッツ (カボチャの種、アーモンドスライス、松の実)



胡瓜の麻辣 (マーラー) ニンニクソース和え 900  
*Sliced Cucumber with Garlic and Hot Sauce*  
麻辣拌青瓜



浅漬けザーサイ 400  
*Pickled Sichuan Vegetables*  
鮮榨菜



海老と玉子の炒め 1,900  
*Sauteed Peeled Shrimp and Egg*  
滑蛋蝦仁



海老のチリソース 1,900  
*Sauteed Peeled Shrimp with Chili Sauce*  
干焼蝦仁



海老の麻辣 (マーラー) ソース 1,900  
*Sauteed Peeled Shrimp with Hot Sauce*  
麻辣蝦仁

# 定番メニュー

Tax Included 税込



鶏肉とカシューナッツの炒め  
*Sauteed Chicken and Cashew nut*  
腰果鶏丁

2,100



国産牛のチンジャオニューロース  
*Sauteed Japanese Beef with Paprika*  
彩椒牛肉条

4,700



黒酢のすぶた  
*Fried Pork with Chinese Vinegar Sauce*  
黒醋古老肉

1,700



チンジャオロース (豚肉)  
*Sauteed Pork with Sweet Pepper*  
青椒肉絲

1,100



ホイコーロウ  
*Sauteed Vegetables with Pork*  
回鍋肉

1,300



四川マーボー豆腐の土鍋煮込み  
*Braised Tofu with Hot & Spicy Sauce*  
麻婆豆腐

1,500



麻山椒\*入りマーボー豆腐  
*Braised Tofu with Hot & Sichusn Pepper Sauce*  
聘珍麻辣豆腐

1,500

※麻山椒・・・麻(マー)とは舌がしびれる辛さを指します。

麻山椒は花椒(ホアジャオ)と呼ばれる四川省産の青山椒のことで、爽やかで鼻にぬける強い香りが特徴です。



# 定番メニュー

Tax Included 税込



八種野菜のトリュフオイル炒め  
*Sauteed Vegetables with Truffle Oil*  
松露油季節菜



1,000



もやしと黄ニラの河粉<sup>※</sup>(ホーフアン)炒め  
*Rice Noodles with Bean Sprouts and Yellow Chive*  
豆芽炒河粉

※河粉：米粉で作った麺

1,200



生煎包 (サンチンパオ)  
*Pan-Fried Baozi Stuffed with Pork*  
生煎包

700



聘珍樓焼きぎょうざ  
*Pan-Fried Jiaozi Stuffed with Pork and Vegetables*  
鍋貼餃

600



水ぎょうざ、生ニンニク添え  
*Boiled Jiaozi Stuffed with Pork and Vegetables*  
水餃子

500



蟹肉入りコーンスープ  
*Corn Soup with Crab Meat*  
蟹肉粟米湯

1,500

# 期間限定

Tax Included 税込



黒キクラゲ、蓮根、松の実の炒め  
*Sauteed Judas's-ear and Lotus and Pine nut*  
木耳炒蓮藕

700



空心菜の馬拉醬炒め  
*Stir Fried Water Spinach with Belachan Sauce*  
馬拉醬炒通菜

1,000



豆苗の塩炒め  
*Sauteed Bean Seedling*  
清炒豆苗

3,400



牡蠣とニラ、玉子の香り焼き  
*Pan-fried Oyster and Chinese Chives and Egg*  
韭菜煎蠔仔餅

1,300



色々きのこのオイスターソース炒め  
*Sauteed Mushrooms with Oyster Sauce*  
蠔油炒野菌

1,300



国産牛ハチノスと大根の沙茶醬煮込み  
*Stewed Beef Tripe and Japanese White Radish  
with Shacha Sauce*  
沙茶牛肚煲

2,600

# 期間限定

Tax Included 税込



白身魚と漬け菜、唐辛子の煮込み 2,400  
*Boiled Fish with Pickled Vegetable and Chili*  
酸菜魚



牛肉の水煮 (スイズウ)※ 2,000  
*Sichuan Boiled Beef*  
水煮牛肉

※水煮料理とは  
山椒と唐辛子を効かせた油で煮込んだ四川・重慶の名物料理。



豚挽き肉と茄子の麻婆醬煮込み 1,400  
*Stewed Eggplant with Ground Pork and Hot Sauce*  
香辣肉崧茄瓜



牛スネ肉のカレーあんかけご飯 1,000  
*Rice with Beef Curry*  
咖哩牛脛飯



色々きのこの伊府麺、トリュフオイルの香り 1,200  
*Stewed Noodles with Various Mushroom, Truffle Oil*  
松露油什菇伊麵



チャーシューとレタスのコンニャク米 <sup>※</sup>チャーハン 1,800  
*Stir-fried Small Konjak boll with Roasted Pork and Lettuce*  
叉焼炒蒟蒻米

※コンニャク米  
お米の代用品で、コンニャクを米粒大にした加工品。コンニャクは不溶性食物繊維が豊富で、腸内の濁物を体外へ排出させる作用に優れています。