

# 定番メニュー

Tax not included

表示価格に消費税とサービス料 10%を別途頂戴いたします



本格窯焼きチャーシュー  
*Barbecued Pork*  
蜜汁叉焼

820



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

1,800



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

1,800



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

1,800

※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

1,000



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

2,000



シェフサラダ  
*Smoke Shrimp and Avocado and Mushrooms Salad*  
厨長沙律

2,200

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、燻製海老、パプリカ、フライドガーリック、揚げワンタン皮、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)

※市場の入荷状況により食材内容が変更になる場合がございます。

アレルギーをお持ちのお客様は事前にスタッフまでご相談ください。 季節と市場入荷により盛り付けの内容は写真と異なる場合がございます。

# 定番メニュー (税別)

Tax not included



胡瓜の麻辣ニンニクソース和え  
*Sliced Cucumber with Garlic and Hot Sauce*  
麻辣拌青瓜



770



白菜の酢漬け  
*Chinese Cabbage with Sour and Hot Sauce*  
酸辣白菜



600



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



380



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

1,600



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

1,600



海老の<sup>マール</sup>麻辣ソース  
*Sauteed Peeled Shrimp with Hot Sauce*  
麻辣蝦仁

1,600



久米島産巻き海老のスパイス揚げ  
*Fried Shrimp with Spice Salt*  
椒塩炸小蝦

2,960

表示価格に消費税とサービス料 10%を別途頂戴いたします。

アレルギーをお持ちのお客様は事前にご相談ください。季節と市場入荷により盛り付けの内容は写真と異なる場合がございます。

# 定番メニュー (税別)

tax not included



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



900



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

1,800



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

3,900



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

1,500



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

1,000



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

1,200



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

1,100

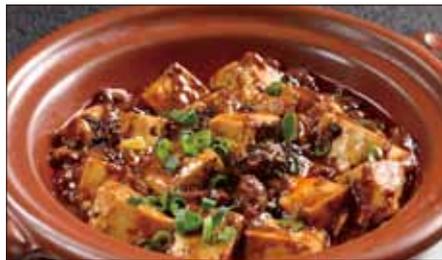
※河粉：米粉で作った麺

表示価格に消費税とサービス料 10%を別途頂戴いたします。

アレルギーをお持ちのお客様は事前にスタッフまでご相談ください。季節と市場入荷により盛り付けの内容は写真と異なる場合がございます。

# 定番メニュー (税別)

tax not included



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

1,350



麻山椒<sup>※</sup>入りマーボー豆腐  
*Braised Tofu with Hot & Sichuan Pepper Sauce*  
聘珍麻辣豆腐

1,350

※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。



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

600



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

560



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

360



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

1,200

# 期間限定

(税別)

tax not included



山芋の梅菜蒸し  
*Steamed Yam and Chinese Preserved Vegetable*  
梅菜蒸山薬 900



自家製春雨の麻辣ソース  
*Homemade Bean Noodles with Hot Sauce*  
麻辣绿豆粉 800



黒キクラゲの黒酢和え  
*Juda's-ear with Black Vinegar Sauce*  
鎮江雲耳 600



豆腐の衣揚げ  
*Deep-fried Bean Curd*  
金脆豆腐 600



百合根とエリンギの塩炒め  
*Sauteed Lily bulb and Eryngii mushroom*  
百合炒杏菇 800



野菜入り湯葉巻きの衣揚げ  
*Deep-fried Yuba Rolls Stuffed with Vegetables*  
脆皮羅漢卷 600



色々きのこのオリーブオイル炒め  
*Sauteed Various Mushroom with Olive Oil*  
橄欖油炒什菇 600



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 620



# 期間限定 (税別)

tax not included



インゲン、干し海老のオリーブ漬け菜炒め 1,600  
*Sauteed Kidney and Dried Shrimp*  
欖菜蝦干四季豆 *with Pickled Olive leaf*



青梗菜のクリームソース 1,000  
*Sauteed Chinese Vegetables with Cream Sauce*  
奶油菜胆



トウチジャン  
あさりと春雨の豆豉醬煮込み 1,400  
*Stewed Clams and Bean-Starch Vermicelli with*  
豆豉粉絲鮮蜆 *Blck Bean Sauce*



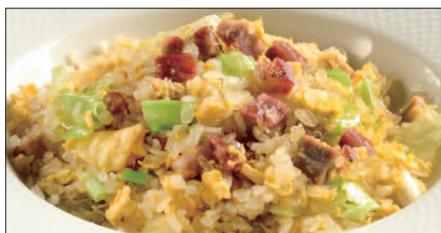
牡蠣のネギ、生姜炒め 1,300  
*Sauteed Oyster with Green Onion and Ginger*  
姜葱炒蠔仔



沖縄ナマコ、豚肉のXO醬煮込み 1,800  
*Stewed Sea cucumber and Pork with XO Sauce*  
XO肉粒沖縄海參



鶏肉の唐辛子山椒炒め 1,400  
*Sauteed Chicken with Red Pepper and Pepper Tree*  
辣子鷄球



チャーシューとレタスのコンニャク米<sup>※</sup>チャーハン 1,600  
*Stir-fried Small Konjak boll with Roasted Pork and Lettuce*  
叉焼炒蒟蒻米 <sup>※</sup>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。



塩卵、椎茸、豚バラ肉入りちまき 600  
*Steamed Rice with Pork Belly and Salt Yolk*  
廣東粽子 *Wrapped in Bamboo Leaves*