

定番メニュー

Tax Included 税込
表示価格にサービス料 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

900



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

2,000



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^{ルーソイ※}滷水煮込み
Boiled Chicken in Homemade Sauce
玫瑰油鶏

2,000

※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

1,100



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



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

2,400

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)
Smoked Scallop and Avocado and Mushrooms Salad
厨長扇貝沙律

2,800

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)

定番メニュー

Tax Included 税込
表示価格にサービス料 10%を別途頂戴いたします



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



900



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



700



浅漬けザーサイ
Pickled Sichuan Vegetables
鮮榨菜



400



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

1,800



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

1,800



海老の^{マラー}麻辣ソース
Sauteed Peeled Shrimp with Hot Sauce
麻辣蝦仁

1,800



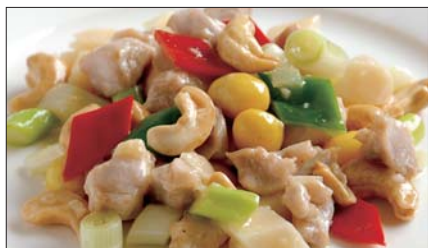
久米島産巻き海老のスパイス揚げ
Fried Shrimp with Spice Salt
椒塩炸小蝦

3,300

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

Tax Included 税込
表示価格にサービス料 10%を別途頂戴いたします



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

2,000



国産牛のチンジャオニユウロース
Sauteed Japanese Beef with Paprika
彩椒牛肉条

4,300



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

1,700



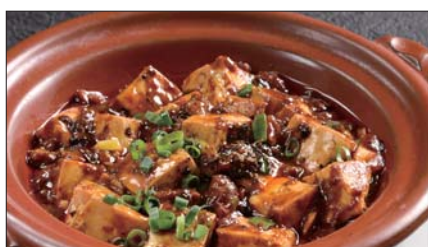
チンジャオロース (豚肉)
Sauteed Pork with Sweet Pepper
青椒肉絲

1,100



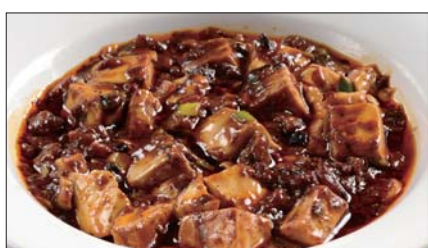
ホイコーロウ
Sauteed Vegetables with Pork
回鍋肉

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 & Sichuan 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
表示価格にサービス料 10%を別途頂戴いたします



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



チャーシューとネギ、生姜のあんかけ焼きそば
Sauteed Noodles with Barbecued Pork
姜葱叉焼炒麵

1,500



もやしと黄ニラの河粉[※](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

400



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

1,300

期間限定

Tax Included 税込
表示価格にサービス料 10%を別途頂戴いたします



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



700



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



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

1,760



冬瓜の干し貝柱あんかけ
Stewed Winter melon with Dried Scallop
干貝扒冬瓜

1,100



豚挽き肉と茄子の麻婆醬煮込み
Stewed Eggplant with Pork Mincemeat and Hot Sauce
香辣肉 崧茄瓜

1,400



青梗菜のクリームソース
Sauteed Chinese Vegetable with Cream Sauce
奶油菜胆

1,100



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

1,400

期間限定

Tax Included 税込
表示価格にサービス料 10%を別途頂戴いたします



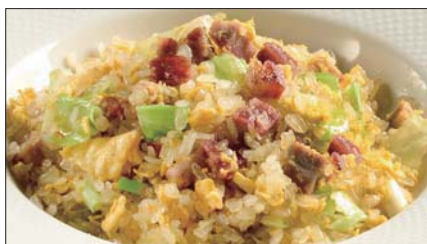
鶏もも肉のから揚げ 油淋ソース 1,500
Deep-fried Chicken with Youlin Sauce
油淋炸雞



鶏肉の唐辛子山椒炒め 1,500
Sauteed Chicken with Red Pepper and Pepper Tree
辣子鷄球



マレージャン
空心菜の馬拉醬炒め 900
Sauteed Vegetable with Malay Sauce
馬拉炒通菜



チャーシューとレタスのコンニャク米[※]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。



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



冬瓜と鶏肉、干し貝柱入りスープ 1,800
Soup with Wax gourd and Chicken and Dried Scallop
什錦冬瓜湯