

# 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

2,100



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

1,100



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

2,500

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)



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)

# 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

1,900



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

1,900



マールー  
海老の麻辣ソース  
*Sauteed Peeled Shrimp with Hot Sauce*  
麻辣蝦仁

1,900



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

# 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

2,100



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

4,300



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 & 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  
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<sup>※</sup>(ホーフアン)炒め  
*Rice Noodles with Bean Sprouts and Yellow Chive*  
豆芽炒河粉

※河粉：米粉で作った麵

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  
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



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



豚足、生姜の黒酢煮込み  
*Stewed Pig Feet with Black Vinegar*  
浙醋姜猪爪

1,800



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*  
油淋炸鶏



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



牛ハチノス、大根の沙茶醬煮込み 1,300  
*Stewed Ox Tripe and Japanese Radish*  
沙茶牛肚煲 *with Barbeque Sauce*



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。



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