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　1,200
Barbecued Pork
蜜汁叉焼

茹で国産鶏肉の唐辛子ニンニクソースがけ　2,100
Boiled Chicken with Garlic and Hot Sauce
聘珍口水鶏

茹で国産鶏肉　ネギ・生姜ソース　2,000
Boiled Chicken with Scallion and Ginger Sauce
白切肥鶏

国産鶏肉の滷水(ルーソイ)※煮込み　2,100
Boiled Chicken in Homemade Sauce
玫瑰油鶏
※滷水(ルーソイ)：醤油、八角、陳皮、甘草、月桂樹、草果（カルダモン）、中国氷糖、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　1,200
Bean Curd and Preserved Duck's Egg with Soy Sauce
皮蛋拌豆腐

クラゲの頭と胡瓜の和え物　2,200
Sliced Jelly Fish and Cucumber with Sauce
青瓜海蜇頭

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）　3,100
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）

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

胡瓜の麻辣ニンニクソース和え　900
Sliced Cucumber with Garlic and Hot Sauce
麻辣拌青瓜

白菜の酢漬け　700
Chinese Cabbage with Sour and Hot Sauce
酸辣白菜

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

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

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

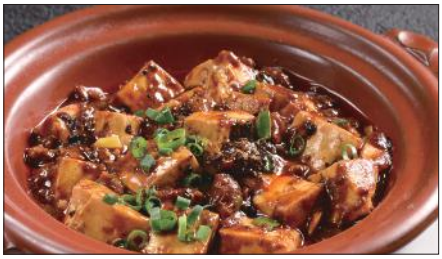
鶏肉とカシューナッツの炒め　2,100
Sauteed Chicken and Cashew nut
腰果鶏丁

国産牛のチンジャオニュウロース　4,600
Sauteed Japanese Beef with Paprika
彩椒牛肉条

黒酢のすぶた　1,700
Fried Pork with Chinese Vinegar Sauce
黒醋古老肉

チンジャオロース（豚肉）　1,100
Sauteed Pork with Sweet Pepper
青椒肉絲

ホイコーロウ　1,300
Sauteed Vegetables with Pork
回鍋肉



四川マーボー豆腐の土鍋煮込み　1,500
Braised Tofu with Hot & Spicy Sauce
麻婆豆腐

麻山椒※入りマーボー豆腐　1,500
Braised Tofu with Hot & Sichusn Pepper Sauce
聘珍麻辣豆腐

※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。

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

八種野菜のトリュフオイル炒め　1,000
Sauteed Vegetables with Truffle Oil
松露油季節菜

もやしと黄ニラの河粉※(ホーファン) 炒め　1,200
Rice Noodles with Bean Sprouts and Yellow Chive
豆芽炒河粉
※河粉：米粉で作った麺

生煎包（サンチンパオ）　700
Pan-Fried Baozi Stuffed with Pork
生煎包

聘珍樓焼きぎょうざ　600
Pan-Fried Jiaozi Stuffed with Pork and Vegetabls
鍋貼餃

水ぎょうざ、生ニンニク添え　500
Boiled Jiaozi Stuffed with Pork and Vegetabls
水餃子

蟹肉入りコーンスープ　1,500
Corn Soup with Crab Meat
蟹肉粟米湯

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。

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、蓮根、松の実の炒め 700
Sauteed Judas's-ear and Lotus and pine nut
木耳炒蓮藕

空心菜の馬拉醤炒め 1,000
Stir Fried Water Spinach with Malay sauce
馬拉炒通菜

冬瓜の干し貝柱あんかけ 1,200
Wax gourd with Dried scallop starchy sauce
干貝扒冬瓜

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

おすすめ野菜と腸詰めの炒め 1,400
Sauteed Chinese Vegetables and Sausage
腊腸炒時蔬

インゲン、干し海老のオリーブ漬け菜炒め 2,000
Sauteed Kidney and Dried Shrimp
with Pickled Olive leaf
欖菜蝦干四季豆

 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。

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

牡蠣のネギ、生姜炒め　1,400
Sauteed Oyster with Green Onion and Ginger
姜葱炒蠔仔

あさりと春雨の豆豉醤煮込み　1,700
Stewed Clams and Vermicelli with Black Bean Sauce
豆豉粉絲鮮蜆

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

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
松露油什菇伊麺

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。

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。