

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

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^{ルーソイ※}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



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

2,700

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

3,500

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



海老の麻辣ソース
Sauteed Peeled Shrimp with Hot Sauce
麻辣蝦仁 1,900



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

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

4,700



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

1,700



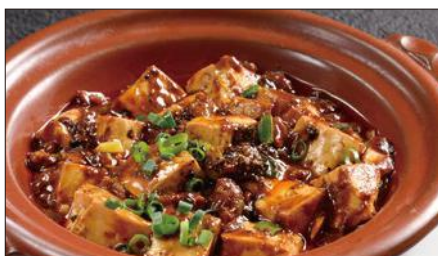
チンジャオロース (豚肉)
Sauteed Pork with Sweet Pepper
青椒肉絲

1,100



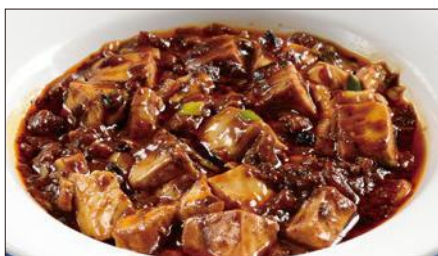
ホイコーロウ
Sauteed Vegetables with Pork
回鍋肉

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 & 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



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

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



700



皮付き豚バラ肉の大澳特産蝦醬(ハージャン)蒸し
Steamed Pork with HongKong Shrimp Paste Sauce
大澳蝦醬蒸腩肉

1,200



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



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

1,400



豚足、生姜の黒酢煮込み
Stewed Pork Trotter with Black Vinegar
浙醋姜猪脚

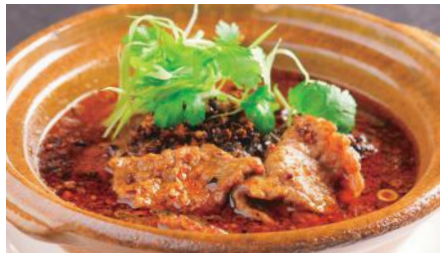
1,800

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



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。



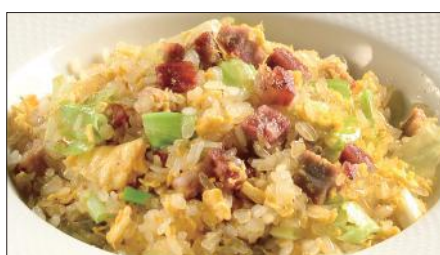
白身魚の水煮 (スイズウ)※ 3,000
Sichuan Boiled Fish
水煮魚



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[※]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。