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　1,300
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）　3,500
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（マーラー）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

　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

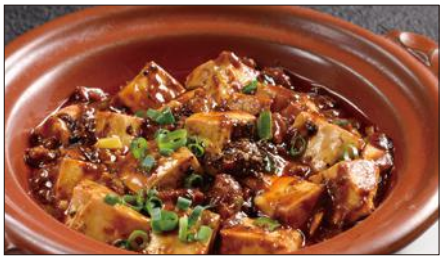
鶏肉とカシューナッツの炒め　2,100
Sauteed Chicken and Cashew nut
腰果鶏丁

国産牛のチンジャオニュウロース　4,700
Sauteed Japanese Beef with Paprika
彩椒牛肉条

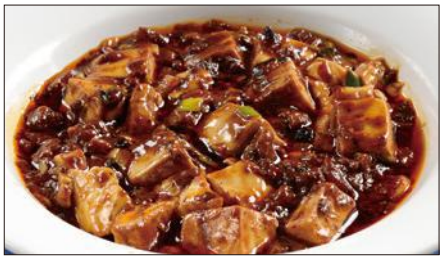
黒酢のすぶた　1,700
Fried Pork with Chinese Vinegar Sauce
黒醋古老肉

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



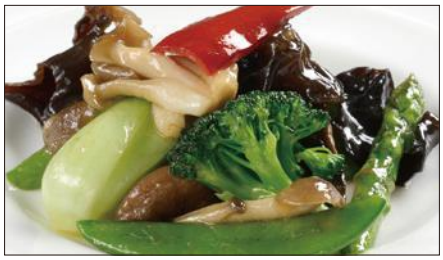
麻山椒※入りマーボー豆腐　1,500
Braised Tofu with Hot & Sichusn Pepper Sauce
聘珍麻辣豆腐

※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

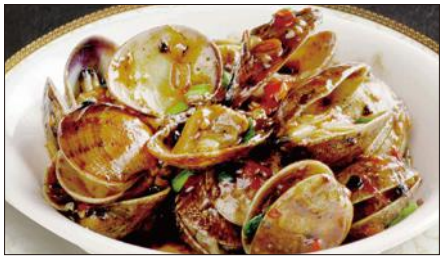
黒キクラゲ、蓮根、松の実の炒め　700
Sauteed Judas's-ear and Lotus and pine nut
木耳炒蓮藕

おすすめ野菜と腸詰めの炒め　1,400
Sauteed Sausage and Vegetables
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

豆苗の塩炒め　3,400
Sauteed Bean Seedling
清炒豆苗

牛ハチノスと大根の沙茶醤(サーチャージャン)煮込み　1,000
Stewed Beef Tripe and Japanese White Radish with Shacha Sauce
沙茶蘿白牛肚



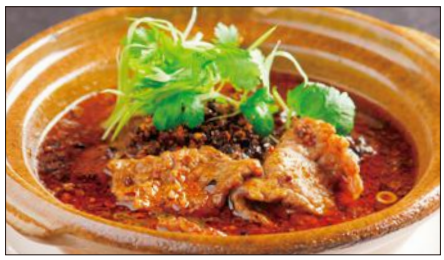
あさりと春雨の豆豉醤（トウチジャン）煮込み　1,700
Stewed Clams and Bean-Starch Vermicelli with Black Bean Sauce
豆豉粉絲鮮蜆

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

豚足、生姜の黒酢煮込み　1,800
Stewed Pork Trotter with Black Vinegar
浙醋姜猪脚



牛肉の水煮（スイズゥ）※　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（スイズゥ）※　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。