

# 定番メニュー

Tax Included 税込



本格窯焼きチャーシュー  
*Barbecued Pork*  
蜜汁叉焼

1,276



ルーツイ※  
国産鶏肉の滷水煮込み  
*Boiled Chicken in Homemade Sauce*  
玫瑰油鶏

2,062

※滷水(ルーツイ): 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。



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

2,160



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

2,651

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

3,436

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)



マーラー  
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

884



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

687



浅漬けザーサイ  
*Pickled Sichuan Vegetables*  
鮮榨菜

393



# 定番メニュー

Tax Included 税込



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

1,866



海老の<sup>マーラー</sup>麻辣ソース  
*Sauteed Peeled Shrimp with Hot Sauce*  
麻辣蝦仁

1,866



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

2,062



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

4,614



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

1,669



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

1,080



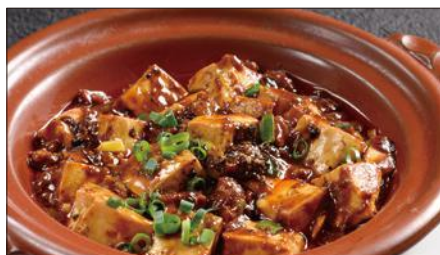
ホイコーロウ  
*Sauteed Vegetables with Pork*  
回鍋肉

1,276



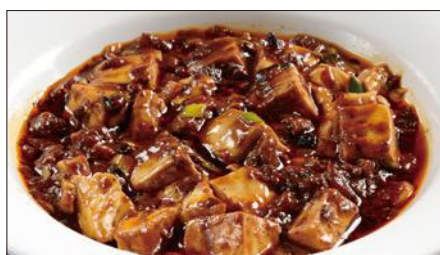
# 定番メニュー

Tax Included 税込



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

1,473



麻山椒<sup>\*</sup>入りマーボー豆腐  
*Braised Tofu with Hot & Sichuan Pepper Sauce*  
聘珍麻辣豆腐

1,473

<sup>\*</sup>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。



八種野菜のトリュフオイル炒め  
*Sautéed Vegetables with Truffle Oil*  
松露油季節菜

982



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

1,178

<sup>\*</sup>河粉：米粉で作った麺



水ぎょうぎ、生ニンニク添え  
*Boiled Jiaozi Stuffed with Pork and Vegetables*  
水餃子

491



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

1,473

# 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

687



空心菜の馬拉醬炒め  
*Stir Fried Water Spinach with Belachan Sauce*  
馬拉醬炒通菜

982



おすすめ野菜と腸詰めの炒め  
*Sauteed Sausage and vegetables*  
腊腸炒時蔬

1,374



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

1,964



あざりと春雨の豆豉醬 (トウチジャン) 煮込み  
*Stewed Clams and Bean-Starch Vermicelli with  
Black Bean Sauce*  
豆豉粉絲鮮蜆

1,669



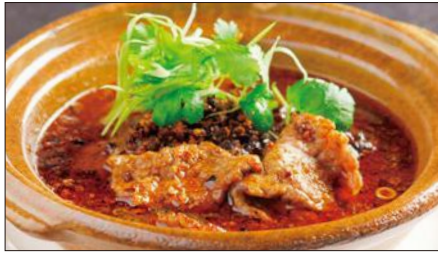
牛ハチノスと大根の沙茶醬 (サーチャージャン) 煮込み  
*Stewed Beef Tripe and Japanese White Radish with Shacha Sauce*  
沙茶蘿白牛肚

982



# 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



牛肉の水煮 (サイズウ)※  
*Sichuan Boiled Beef*  
水煮牛肉

1,964

※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 (サイズウ)※  
*Sichuan Boiled Fish*  
水煮魚

2,946



塩卵、椎茸、豚バラ肉入りちまき  
*Chinese Sticky Rice Wrapped in Bamboo Peels*  
廣東粽子

982



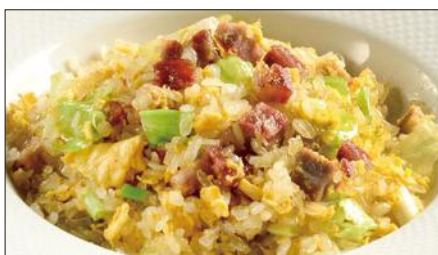
牛スネ肉のカレーあんかけご飯  
*Rice with Beef Curry*  
咖哩牛脛飯

982



色々きのこの伊府麵、トリュフオイルの香り  
*Stewed Noodles with Various Mushroom, Truffle Oil*  
松露油什菇伊麵

1,178



チャーシューとレタスのコンニャク米<sup>※</sup>チャーハン  
*Stir-fried Small Konjak boll with Roasted Pork and Lettuce*  
叉燒炒蒟蒻米

1,767

※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。