

定番メニュー

Tax Included 税込
表示価格にサービス料 13%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

定番メニュー

Tax Included 税込



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、揚げワントン皮、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、揚げワントン皮、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)



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



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



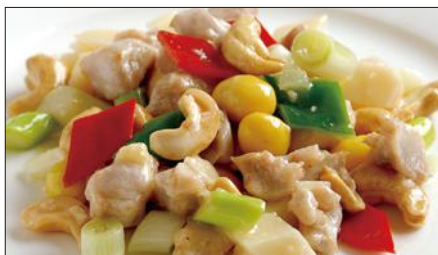
海老のチリソース 1,900
Sauteed Peeled Shrimp with Chili Sauce
干焼蝦仁



海老の麻辣 (マーラー) ソース 1,900
Sauteed Peeled Shrimp with Hot Sauce
麻辣蝦仁

定番メニュー

Tax Included 税込



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



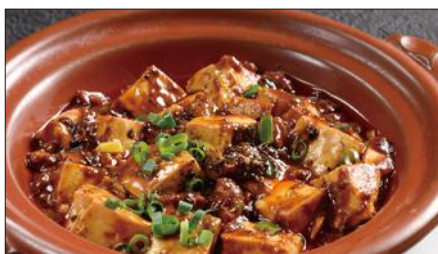
チンジャオロース (豚肉)
Sauteed Pork with Sweet Pepper
青椒肉絲

1,100



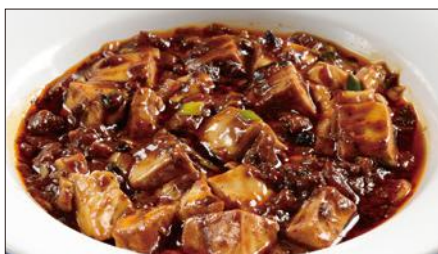
ホイコーロウ
Sauteed Vegetables with Pork
回鍋肉

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



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

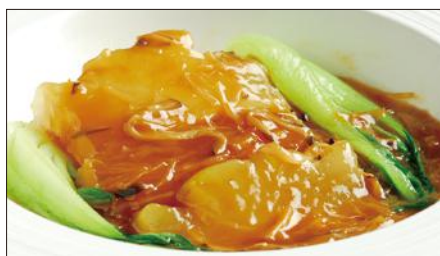
1,500

期間限定

Tax Included 税込



冬瓜と鶏肉、蟹肉、干し貝柱入りスープ 1,800
Soup with Wax Gourd, Chicken, Crab Meat, and Dried Scallops
冬瓜什錦湯



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



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



空心菜の馬拉醬炒め 1,000
Stir Fried Water Spinach with Belachan Sauce
馬拉醬炒通菜



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



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

期間限定

Tax Included 税込



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

2,000

※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

3,000



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

1,400



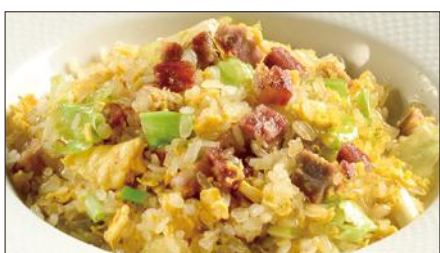
牛スネ肉のカレーあんかけご飯
Rice with Beef Curry
咖哩牛脛飯

1,000



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

1,200



チャーシューとレタスのコンニャク米 チャーハン
Stir-fried Small Konjak boll with Roasted Pork and Lettuce
叉焼炒蒟蒻米

1,800

※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。