

四川風味

冷菜類 (前菜)

- 1 拌海蜇皮 ¥2,200
くらげの和えもの
- 2 白切鶏 ¥1,600
蒸し鶏の冷菜
- 3 棒棒鶏 ¥1,600
蒸し鶏の胡麻ラー油ソースかけ
- 4 椒麻鶏 ¥1,600
蒸し鶏の葱山椒ソースかけ
- 5 紅油鶏 ¥1,600
蒸し鶏のニンニクラー油ソースかけ
- 6 蒜泥白肉 ¥1,600
薄切り豚肉のニンニクラー油ソースかけ
- 7 辣白菜 ¥1,000
白菜の唐辛子・甘酢漬け
- 8 椒麻皮蛋 ¥1,100
ピータンの葱山椒ソースかけ



蟹・魚類 (カニ・魚)

- 9 芙蓉青蟹 ¥3,300
ワタリ蟹の淡雪炒め
- 10 干焼青蟹 ¥3,300
ワタリ蟹のチリソース
- 11 豆鼓青蟹 ¥3,300
ワタリ蟹のブラックビーンズ炒め
- 12 炸百花蟹拵 ¥2,200
カニ爪のフライ 2本
- 13 紅焼黄魚 ¥4,000
イシモチの醤油煮
- 14 干焼黄魚 ¥4,000
イシモチの四川風味煮



すべての価格には消費税が含まれております。

蝦・魷類 (エビ・イカ)

- | | | |
|----|-------------------|--------|
| 15 | 清炒虾仁 | ¥2,200 |
| | エビの塩味炒め | |
| 16 | 干焼虾仁 | ¥2,200 |
| | エビのチリソース | |
| 17 | 宮保虾仁 | ¥2,200 |
| | エビのピーナッツ甘酢唐辛子炒め | |
| 18 | 魚香虾仁 | ¥2,200 |
| | エビのニンニク辛味炒め | |
| 19 | 酥炸虾仁 | ¥2,200 |
| | エビの中国風天ぷら | |
| 20 | 干炸虾球 | ¥2,700 |
| | エビの団子 | |
| 21 | 宮保明蝦 | ¥3,200 |
| | 大エビの甘酢唐辛子炒め | |
| 22 | 干焼明蝦 | ¥3,200 |
| | 大エビのチリソース | |
| 23 | 清炒魷花 | ¥2,000 |
| | 紋甲いかの塩味炒め | |
| 24 | 奶油魷花 | ¥2,000 |
| | 紋甲いかのミルク炒め | |
| 25 | 宮保魷花 | ¥2,000 |
| | 紋甲いかのピーナッツ甘酢唐辛子炒め | |
| 26 | 魚香魷花 | ¥2,000 |
| | 紋甲いかのニンニク辛味炒め | |



牛肉・豚肉類

27 灯影牛肉 ￥2,200
牛肉の五香粉辛味パリッパリッ揚げ

28 青椒牛肉絲 ￥2,200
ピーマンと牛肉の細切り炒め

29 蒜苔牛肉絲 ￥2,200
ニンニクの茎と牛肉の細切り炒め

30 韭黄牛肉絲 ￥2,200
黄ニラと牛肉の細切り炒め

31 蠔油牛肉 ￥2,200
牛肉のオイスターソース炒め

32 金醬牛肉絲 ￥2,200
牛肉の細切り味噌炒め

33 干煸牛肉絲 ￥2,200
牛肉の細切り辛味炒め

34 水煮牛肉 ￥2,200
牛肉の四川風辛味煮込み

35 青椒肉絲 ￥1,800
ピーマンと豚肉の細切り炒め

36 搾菜肉絲 ￥1,800
ザーサイと豚肉の細切り炒め

37 木須肉 ￥1,800
卵と豚肉の炒め

38 回鍋肉 ￥1,800
豚肉とキャベツの味噌辛味炒め

39 八宝菜 ￥1,800
ハッポウサイ

40 古咾肉 ￥1,800
酢豚

41 魚香肉絲 ￥1,800
豚肉の細切りのニンニク辛味炒め

42 青菜扣肉 ￥2,600
豚肉の角煮4枚



すべての価格には消費税が含まれております。

鶏・家鴨類

- 43 腰果鶏丁 ￥1,800
鶏肉とカシューナッツの炒め
- 44 宮保鶏丁 ￥1,800
鶏肉とピーナッツ甘酢唐辛子炒め
- 45 魚香鶏丁 ￥1,800
鶏肉のニンニク辛味炒め
- 46 醬爆鶏丁 ￥1,800
鶏肉の味噌炒め
- 47 油淋鶏 ￥1,800
鶏の唐揚げ甘酢ソースかけ
- 48 樟茶鴨 ￥6,600
四川風スモークドダック



鍋 粍 類 (おこげ)

- 49 鍋 粍 肉 片 ￥2,400
豚肉入りおこげ
- 50 鍋 粍 什 錦 ￥3,000
五目おこげ
- 51 鍋 蝦 粍 仁 ￥2,600
エビのトマトソース味おこげ



- 52 陳 麻
葉ニソニ
- 53 蠔 油
豆腐のオ
- 54 蝦 仁
エビと豆
- 55 家 常
揚げ豆腐
- 56 干 貝
干し貝柱
- 57 奶 油
白菜の
- 58 魚 香
なすと
- 59 炒 青
チンゲン
- 60 炒 豆
台湾豆
*エンドウ豆
- 61 蟹 粉
カニ玉
- 62 蝦 仁
エビ玉
- 63 蔬 菜
野菜ス
- 64 蕃 薯
トマ

豆腐・蔬菜（野菜）・卵類

52 陳麻婆豆腐 ￥1,500

※ニンニク入り本格マーボー豆腐

53 蠔油豆腐 ￥1,500

豆腐のオイスターソース煮

54 虾仁豆腐 ￥1,800

エビと豆腐の塩味煮

55 家常豆腐 ￥1,600

揚げ豆腐と豚肉辛味煮

56 干貝白菜 ￥1,700

干し貝柱と白菜の塩味煮

57 奶油白菜 ￥1,400

白菜のミルク煮

58 魚香茄子 ￥1,500

なすとひき肉のニンニク辛味煮

59 炒青菜 ￥1,400

チンゲン菜の塩味炒め

60 炒豆苗 ￥2,000

台湾豆苗の塩味炒め

*エンドウ豆の若芽、市販の豆苗とは別物です。

61 蟹粉炒蛋 ￥1,700

カニ玉

62 虾仁炒蛋 ￥1,700

エビ玉



湯菜類（スープ）

63 蔬菜湯 ￥1,100

野菜スープ

64 蕃茄蛋湯 ￥1,100

トマト入り卵スープ

65 搾菜肉絲湯 ￥1,100

ザーサイと豚肉の細切りスープ

66 酸辣湯 ￥1,400

五目細切り酢胡椒スープ

67 粟米湯 ￥1,100

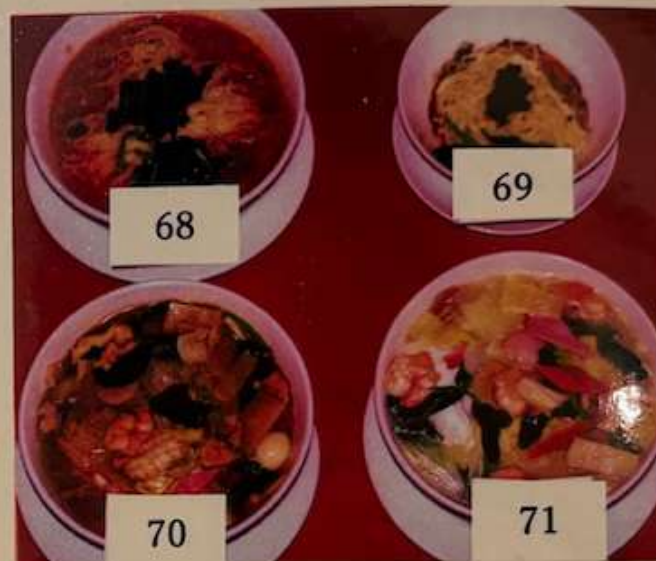
コーンスープ



すべての価格には消費税が含まれております。

麺・飯類 (そば・ごはん)

- | | |
|-------------------------------|----------|
| 68 担々麺
タンタン麺 | ¥ 1,000 |
| 69 成都担々麺 (小碗)
スープ無し成都タンタン麺 | ¥ 700 |
| (一玉 | ¥ 1,000) |
| 70 什錦湯麺
五目そば | ¥ 1,200 |
| 71 虾仁湯麺
エビそば | ¥ 1,300 |
| 72 搾菜肉絲湯麺
ザーサイと豚肉の細切りそば | ¥ 1,200 |
| 73 雪菜肉絲湯麺
雪菜と豚肉の細切りそば | ¥ 1,200 |
| 74 鶏絲湯麺
鶏そば | ¥ 1,200 |
| 75 葱油鶏絲湯麺
葱油鶏そば | ¥ 1,300 |
| 76 甜水麺 (小碗)
ニンニク辛味甘醤油和えそば | ¥ 700 |
| 77 棒棒鶏麺
パンパンジー冷麺 | ¥ 1,300 |
| 78 什錦炒麺
五目あんかけ焼きそば | ¥ 1,200 |
| 79 虾仁炒麺
エビあんかけ焼きそば | ¥ 1,300 |



80 什錦炒飯 ¥1,200
五目チャーハン

81 虾仁炒飯 ¥1,300
エビチャーハン

82 蟹粉炒飯 ¥1,300
カニチャーハン

83 什錦烩飯 ¥1,200
五目あんかけご飯

84 虾仁烩飯 ¥1,300
エビあんかけご飯

85 冬菇牛肉烩飯 ¥1,600
椎茸と牛肉のオイスターソース煮ご飯

86 白粥 ¥1,000
白がゆ

87 鶏絲皮蛋粥 ¥1,200
ピータン鶏肉入りおかゆ



魚翅類 (ふかひれ)

- 88 蟹粉魚翅湯 ¥3,500
カニ肉入りふかひれスープ
- 89 三絲翅湯 ¥3,500
三種細切りふかひれスープ
- 90 紅焼排翅 ¥11,000 より
ふかひれの姿煮

鮑魚 (アワビ)

- 91 冷拌鮑魚 ¥6,500
アワビの冷菜
- 92 紅焼鮑魚 ¥7,500
アワビの醤油煮
- 93 奶油鮑魚 ¥7,500
アワビのクリーム煮
- 94 蠔油鮑魚 ¥7,500
アワビのオイスターソース煮
- 95 鮑片湯 ¥2,500
アワビのスープ

海參 (ナマコ)

- 96 紅焼海參 ¥6,500
ナマコの醤油煮
- 97 酸辣海參 ¥6,500
ナマコの酢胡椒煮
- 98 家常海參 ¥6,500
ナマコとひき肉の豆瓣醬煮
- 99 海參鍋粍 ¥6,000
ナマコのおこげ

- 100 紅肉
- 101 春ハ
- 102 焼シュ
- 103 芝ごま
- 104 杏ア
- 105 花ハ
- 106 包ボー

紹

桂金

杏あん

点 心 類

- | | |
|-----------------|--------|
| 100 紅 油 抄 手 | ¥1,200 |
| 肉ワンタンごまラー油ソースかけ | |
| 101 春 卷 | ¥1,100 |
| ハルマキ | |
| 102 焼 売 | ¥1,100 |
| シューマイ 4個 | |
| 103 芝 麻 球 | ¥1,200 |
| ごまダンゴ 4個 | |
| 104 杏 仁 豆 腐 | ¥ 500 |
| アソニン豆腐 | |
| 105 花 卷 | ¥ 900 |
| ハナマキ 6個 | |
| 106 包 餅 | ¥ 900 |
| ポーピン 6枚 | |



飲 料

紹 興 酒

- | | |
|----------|--------|
| ボトル (3年) | ¥2,600 |
| (5年) | ¥3,500 |
| (8年) | ¥4,000 |
| 一合 (3年) | ¥ 700 |
| 甕だし一合 | ¥ 800 |

桂 花 陳 酒

- | | |
|--------|--------|
| 金モクセイ酒 | |
| グラス | ¥ 700 |
| ボトル | ¥2,600 |

杏 露 酒

- | | |
|------|--------|
| あんず酒 | |
| グラス | ¥700 |
| ボトル | ¥2,600 |

啤 酒 (瓶ビール) ¥ 700

生ビール (エビス) ¥ 600

日 本 酒 (一合) ¥ 550

ウーロンハイ ¥ 550

ノンアルコールビール ¥ 450

桔 子 汁 ¥ 450
オレンジジュース

汽 水 ¥ 450
ジンジャエール

エビス樽生ビール ￥600

瓶ビール ￥700

ノンアルコールビール ￥450

紹興酒

ボトル (3年 ￥2,600、5年 ￥3,500、8年 ￥4,000)

一合 (3年) ￥700

甕だし (一合) ￥800

ウーロンハイ ￥550

日本酒 (一合) ￥550