本日のおすすめ

「点心」

海老にら揚げ饅頭	2個¥800

「主菜」

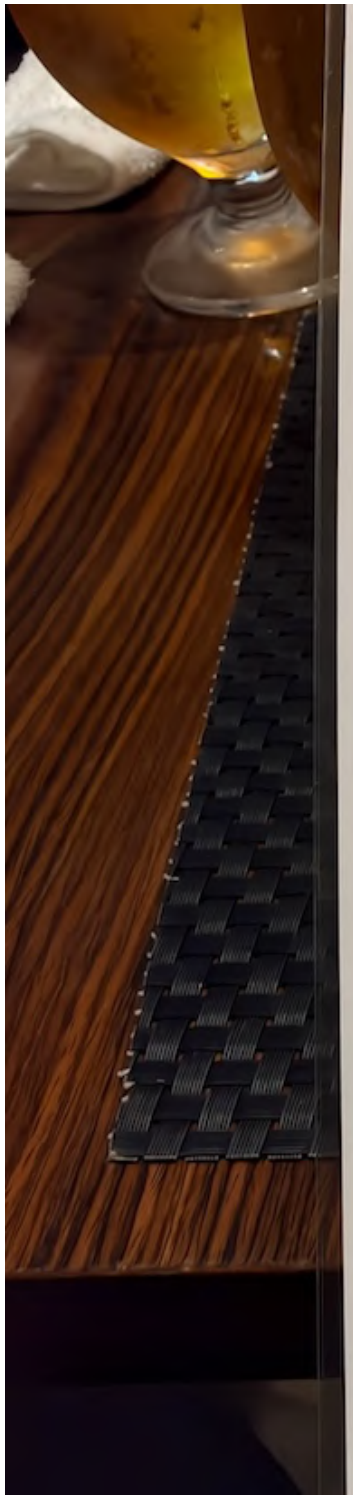
森本シェフイチオシ！拳骨衝突（拳骨の薬膳白湯煮込み）（ギャラクシーインパクト）	¥4,000
台湾高雄産　龍虎ハタの姿蒸し特製フィッシュソース	¥5,000
大海老の北京式チリソース（甘酸っぱいピリ辛ソース）★	¥3,000
湖南剁椒魚（鮮魚蒸しのパプリカ＆唐辛子ソース）	¥1,600
皮付き豚バラ肉のクリスピーポーク★	¥2,500
神戸ポークを使った広東式チャーシュー★	¥2,800
大海老とバジルとモッツァレラチーズの甘辛炒め	¥2,000
活メアワビのオイスターソース煮込み	¥3,500
自家製腸詰と青菜の強火炒め	¥1,800
紋甲イカと黄ニラの柚子胡椒炒め	¥2,300
ソフトシェルクラブの唐揚げ　サンドパウダー	¥3,000
カニのふわ玉	¥1,500
これぞ大阪！国産和牛の『ホルモン麻婆豆腐』★	¥3,000

「麺＆飯」

もやしやきそば（豚・ザーサイ・黄ニラの香港式あんかけやきそば）		¥1,800
自家製腸詰とマイタケの炒飯	小¥2,000	大¥2,400
干し貝柱入りホタテ炒飯	小¥2,200	大¥2,700
上海蟹とフカヒレの姿餡かけ「麺」or「炒飯」		¥7,500

「甘味」

油炸鬼（中国式揚げスティックパン）十三香料風味	1本¥700



本日のおすすめ

「フカヒレ姿」

青鮫尾びれ150g(限定2枚)			¥20,000
毛鹿鮫60g(限定9枚)			¥7,500
背びれ50g	¥6,000	胸びれ60g(限定4枚)	¥7,000

「干しアワビ」

16頭	¥50,000	20頭の半分	¥15,000

「鮮魚」

和歌山新宮	オオモンハタ	大¥6,000	中¥5,000
	アカハタ	¥5,000	
	キンメダイ	¥3,000	

「前菜」

	¥2,200
鮮魚の森本式カルパッチョ	¥1,000
釜わかめと春雨の中華サラダ	¥2,200
ハーブとアトランティックサーモンの生春巻き	¥2,200
活〆アワビの白ネギソース	¥1,800
むかごとピータンの森本式ポテサラ	¥2,200
黒毛和牛『よだれ牛』	2個¥1,000
甘えびカクテルの紹興酒ジュレ仕立て	¥2,000
タコの食べ比べ前菜	¥2,000
馬ツラミのやわらか煮	¥1,500
モンゴル　馬串の炙り大草原チンギスハンパウダー★	¥1,000
黄金ピータン	¥2,800
張飛騅牛　四川風スパイスローストビーフ	

「スープ」

	¥4,000
龍凰湯すっぽんと鶏白湯の薬膳スープ★	



COURSE

満点星　カスミソウ　¥8,800

アミューズ
・京都産　空心菜の「生」サラダ
・森本名物　「よだれ鶏」
・点心二種
・活〆鮑のオイスターソース煮込み
（＋¥2,000でフカヒレ姿煮込みに変更、
＋¥4,000でフカヒレ姿煮込みと鮑の両方
をお召し上がりいただけます。）
・旬の魚介を森本スタイルで

【Choice】

・牛ハラミと旬彩の
ブラックビーンズ炒め
or
・土鍋仕立ての
四川式麻婆豆腐とこしひかり

・〆の一口麺
・デザート　一種
・温かい中国茶

紅花草　レンゲソウ　¥12,000

・アミューズ
・京都産　空心菜の「生」サラダ
・「よだれ」紅白二種盛り
・点心二種
・北京ダック
・極上フカヒレと一口鮑の姿煮込み
・旬の魚介を森本スタイルで

【Choice】

・和牛モモ肉と旬彩の
自家製XO醤炒め
or
・煲仔飯
香港名物ほっこり土鍋ご飯

・〆の一口麺
・デザート　二種
・温かい中国茶

前菜

森本名物

しっとりジューシ
の香辛料と調味料
※パクチーが苦手

空心菜の

京都産の新鮮な空
森本のシグネイチ

但馬鶏の

しっとり・ジュー
さっぱりとした

季節の前

香港式

からすみ

鮮魚、香
柚子胡椒

広東式"焼

注文を受けてか

・空心菜の

旬彩のせ

前菜

森本名物！　四川式　よだれ鶏　中 ￥2,300 / 大 ￥2,800

しっとりジューシーに鶏を蒸し、黒酢をベースに13種類
の香辛料と調味料の特性ダレと香り高い自家製辣油で。
＊パクチーが苦手な方は葱に変更できます。

空心菜の「生」サラダ　￥1,800

京都産の新鮮な空心菜を、こだわりの塩ドレッシングで和えた
森本のシグネイチャーサラダです。

但馬鶏の蒸し鶏　ねぎ生姜ソース　中 ￥2,000 / 大 ￥2,500

しっとり・ジューシーな但馬鶏に
さっぱりとした九条ねぎを使用したソースがよく絡みます。

季節の前菜小鉢　3種盛り ￥2,000 / 5種盛り ￥3,000

香港式　クラゲ2種和え　￥1,300

からすみと山芋のおつまみ仕立て　￥1,400

鮮魚、香菜（パクチー）もやしの和え物
柚子胡椒の生姜ソース　￥1,300

広東式"焼味"自家製焼き物2種　中 ￥4,000 / 大 ￥5,000

注文を受けてから焼き上げる、自慢の焼き物2種を食べ比べ

空心菜の炒め　￥1,800

旬彩のせいろ蒸し　森本式バーニャカウダ　￥1,700



スープ

極上フカヒレと上海蟹の上湯スープ（1cup1人前） ￥1,700
極上の上湯スープにフカヒレと玉子を合わせた優しい味に仕上げました

干し貝柱のとろみスープ（1cup1人前） ￥1,400

ザーサイと青菜の玉子スープ（1cup1人前） ￥800

点心

点心4種の盛り合わせ ￥1,600
本日の点心2種・フカヒレ蒸し餃子・海老蒸し餃子
の各1個入った盛り合わせ4種

2種ダレのもちもち水餃子　5個 ￥1,500
オーソドックスな黒酢と特製ピリ辛胡麻ダレで

小籠包　1個 ￥500

フカヒレ蒸し餃子　1個 ￥500

海老蒸し餃子　1個 ￥400

翡翠（ひすい）餃子　1個 ￥350

季節の揚げ春巻き　1本 ￥400

主菜 - 海

四川式沸騰

四川式酸菜

ソフトシェ

大海老の

北海道ホ

鮮魚の強

鮮魚と季

干し

他にも

お

01人前）

￥1,700

￥1,400

￥800

￥1,600

￥1,500

￥500

￥500

￥400

￥350

￥400

主菜 - 海鮮 -

四川式沸騰魚　自家製香りOIL煮込み	￥4,000
四川式酸菜魚　青菜と魚の酸味・辛味煮込み	￥4,000
ソフトシェルクラブと春雨の土鍋煮	￥4,000
大海老のロイヤルチリソース　5尾	￥3,000
北海道ホタテと季節野菜の自家XO醤炒め	￥3,000
鮮魚の強火蒸し　香り醤油	￥1,700
鮮魚と季節野菜の炒め	葱生姜炒め￥2,500 自家製XO醤炒め￥2,800

最上級品

日本最大級干し鮑『網鮑』（要予約）

￥1,000,000

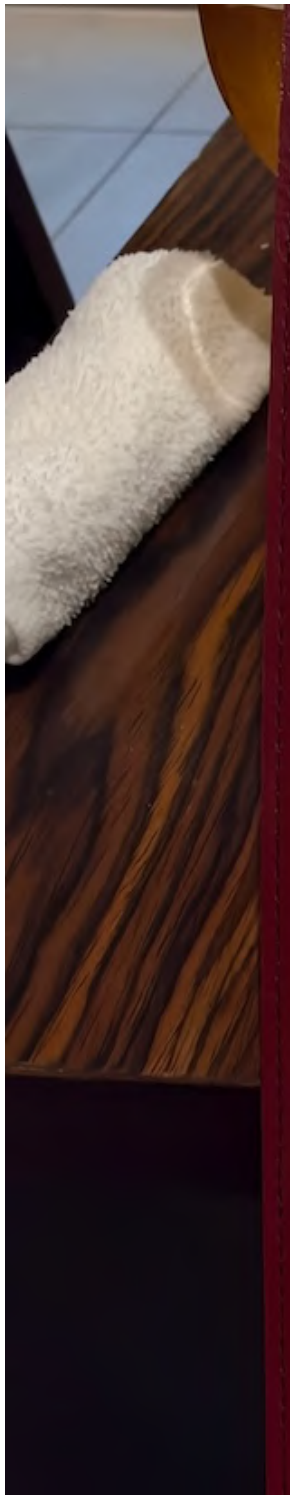
干し鮑のオイスターソース煮込み　（片20頭）

￥30,000

吉切鮫のフカヒレ姿煮込み

サイズいろいろあります。別紙でサイズ表記しております。

他にも毛鹿鮫尾びれ・青鮫尾びれなどもございます
お気軽にスタッフまでお尋ねください。



主菜 - 肉 -

土鍋仕立ての四川式麻婆豆腐 ¥2,500
本場四川に負けない麻と辣のバランスの「皇道」麻婆豆腐。
自家製【豆板醤油】が他の追随を許さないコクと香りを高めます。

北京ダック　燻製酸梅ソース（1枚） ¥1,200
未熟な梅の果実を燻製した「烏梅」から作った爽やかな酸味と
甘さのある燻製酸梅ソース。当店のオリジナリティです。

四川式【水煮牛肉】
和牛もも肉の唐辛子煮込み土鍋仕立て ¥3,500

フランス鴨骨付きモモの
ローストクリスピーダック ¥2,900
薬膳スパイスで下味を付けた肉は濃厚な旨味としっかりした歯ごたえ
風味豊かな脂が特徴で低温乾燥させた皮目をパリッと焼いたローストダックは
食べ応え抜群！！

四川式【辣子鶏】
但馬鶏骨付きもも肉の唐辛子の炒め ¥2,500

飛騨牛のもも肉と旬彩の
オイスターソース炒め ¥3,000

牛ハラミとインゲンのオリーブ醤炒め ¥2,300

8種の香辛料とクミンの骨付き仔羊炒め ¥3,700

豚ロースの特製黒酢酢豚 ¥2,000

麺・飯

金の胡麻
新たに京都の製
深煎り胡麻・辛
＊辛さの調節（
自家製チ
千し貝柱
フカヒレ
土鍋仕立
＋500円でチャ
ふっくら

デザー

黒蜜た
黒胡麻
カスタ

￥2,500

￥1,200

￥3,500

￥2,900

￥2,500

￥3,000

￥2,300

￥3,700

￥2,000

麺・飯

金の胡麻香る濃厚担々麺 小￥1,800 大￥2,300

新たに京都の製麺所から取り寄せた麺を使い、さらに喉越しが良くなりました。
深煎り胡麻・辛みの効いた濃厚なスープとの三位一体をぜひご体感ください。
＊辛さの調節（控えめ・辛め）できます。

自家製チャーシュー炒飯 小￥2,400 大￥3,000

干し貝柱の旨味たっぷりカニ・レタス炒飯 小￥2,500 大￥3,200

フカヒレ姿入り 土鍋仕立ての熱々 おこげごはん ￥6,000

＋500円でチャーハンに変更できます。

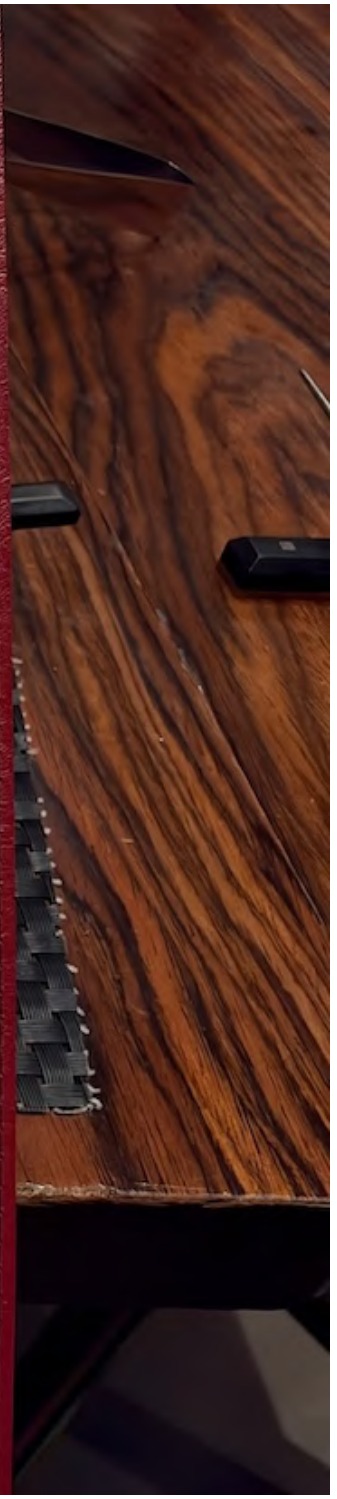
ふっくら出雲米 ￥400

デザート

黒蜜たっぷり杏仁豆腐 パンナコッタ仕立て ￥600

黒胡麻餡 ごま団子 (2個) ￥600

カスタード餡 ココナッツ蒸し団子 (2個) ￥600



【ビール】

生ビール

・一番搾り ¥900

瓶ビール

・中瓶キリン　ハートランド ¥1,000
・小瓶TAIWANビール ¥900

ノンアルコールビール

・キリン　グリーンズフリー ¥900

・レモンサワー ¥950
・ハイボール ¥950

【森本オリジナルカクテル】

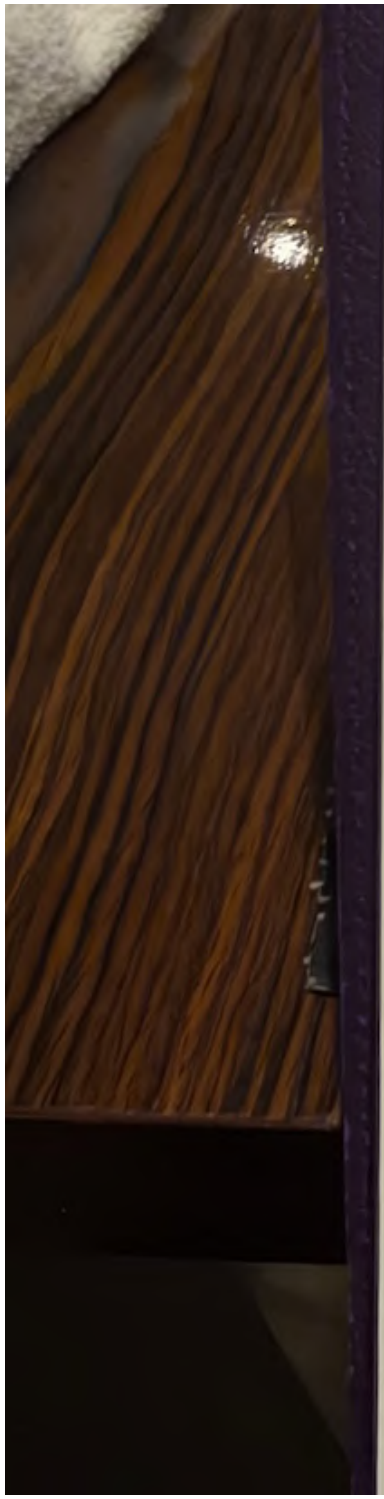
・よだれもんサワー ¥950
（まさに「よだれの出る!」レモンサワー）

・森本く～にゃん ¥950
（ブルーのジャスミン茶にライチ酒を注ぐと…）

【果実酒】

（ロック・水割り・ソーダ割り）

・杏露酒　・桂花陳酒　・荔枝酒　・濃厚黒梅酒
¥950



【紹興酒ボトル】

・黄中皇　陳五年　500㎖　渋味・酸味　¥5,750

・黄中皇　陳十年　500㎖　やや辛口・爽快感　¥7,500

・黄中皇　陳二十年　500㎖　深い味わい・芳醇な味わい。　¥13,500

・女児紅　陳十年　500㎖　さっぱり辛口・すっきり　¥7,500

・石庫門　陳十二年　500㎖　ハチミツ・クコ・干し梅　¥10,000

・越国王碑　陳年十年　300㎖　芳醇な香り・爽やかな酸味　¥4,500

・澄龍　8年　500ml　まろやか・軽やか　¥7,500

・純龍　8年　500ml　カラメルフリー・スッキリ　¥7,500

・塔碑　10年　500ml　まろやか・旨味バランス◎　¥8,000

・黒谷醸造酒　360ml　黒米ポリフェノールでまるで赤ワイン　¥4,500

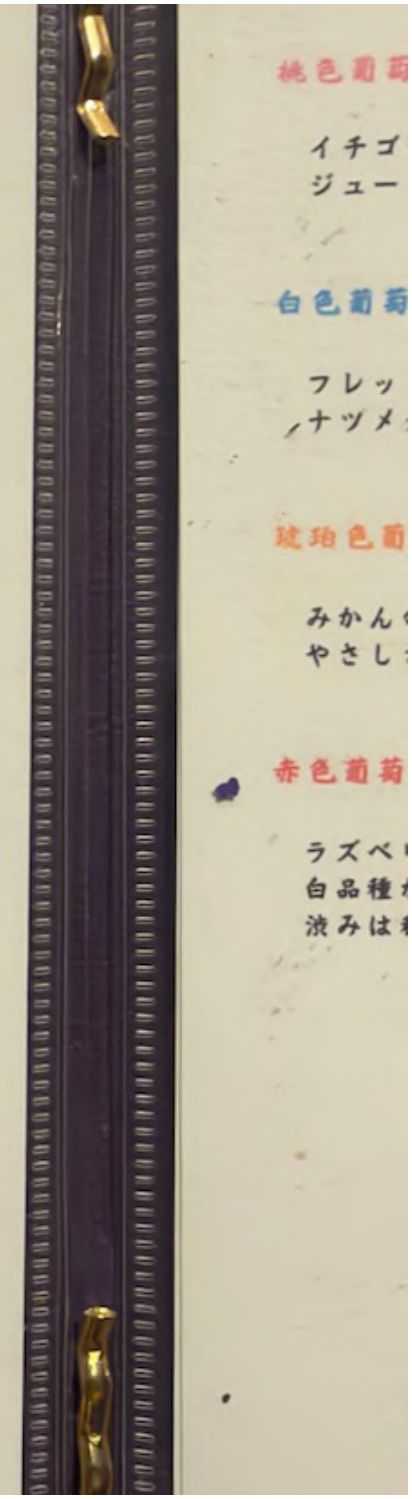
【紹興酒グラス・デキャンタ】

Glass 90㎖ Decanter 450㎖
(ロック・水割り・ソーダ割り)

紹興加飯酒　陳三年
・Glass ¥900　・Decanter ¥4,300

古越龍山　陳八年
・Glass ¥1000　・Decanter ¥5,300

紹興貴酒　陳十五年
・Glass ¥1,550　・Decanter ¥7,500



¥5,750

¥7,500

い。
¥13,500

¥7,500

¥10,000
酸味
¥4,500

¥7,500

¥7,500

¥8,000
ワイン
¥4,500

タ】

0

00

【グラスワイン】

桃色葡萄酒

イチゴやザクロのようなキュートなアロマ
ジューシーで飲みやすい自然派

・Glass ¥1,000　・Bottle ¥6,600

白色葡萄酒

フレッシュで心地いい酸と
ナツメグのようなスパイ感のあるドライな辛口

・Glass ¥1,200　・Bottle ¥7,800

琥珀色葡萄酒

みかんの花や柑橘・ほのかにバニラや蜂蜜香る
やさしさの中に溢れるドライな旨味

・Glass ¥1,050　・Bottle ¥7,000

赤色葡萄酒

ラズベリーなどの赤い果実の香り
白品種が5%入っている一風変わった赤ワイン
渋みは穏やかで肉はもちろん海鮮にも合う

・Glass ¥1,100　・Bottle ¥7,500

ボトルワイン他にもあります

白・赤・ロゼ・オレンジ
フルーティー・フルボディー
辛口・スッキリ・呑みやすい

いろいろございます
お気軽にご相談下さい

【ソフトドリンク】

・森本オリジナル フレーヴァー烏龍茶
・能勢烏龍茶
・コカコーラ
・ジンジャーエール
・りんごジュース

¥700

・サンペレグリノ
(ガス入りミネラルウォーター)

500㎖ ¥950

【ホットティー】

・森本オリジナル フレーヴァー烏龍茶
・茉莉花茶
・陳年プーアル茶 五年
・薬膳紅茶
・うれしの茶(緑茶)

シェアポット (差し湯ok) ¥2,200