

 陳麻婆豆腐 陳麻婆豆腐

¥1,300

当店の看板料理です。

 四川名物 よだれ鶏 口水鶏

¥1,050

思い出すとよだれが滴るほど美味しいからと言うのが名前の由来です。

カシューナッツの揚げ物 十三香粉風味 怪味腰果 ¥330

様々な香辛料、塩、辛みが混ざるナッツのおつまみです。

十種類の旬菜 塩味炒め 素炒合菜 ¥1,500

季節のお野菜をたっぷり入れ、野菜の美味しさを味わっていただくあっさりとした炒め物です。

茄子の花椒風味揚げ 花椒茄子 ¥700

高温で揚げた茄子に”花椒”的痺れる辛さとさわやかな香りをまとめた一品です。

搾菜と春雨のスープ 搾菜粉絲湯 ¥850

ザーサイの旨みと春雨の喉ごしがどこか懐かしいシンプルなスープです。

 大海老のチリソース 干焼明蝦 ¥1,800

プリプリの食べ応えのある大海老をオリジナルのチリソースでお召し上がりください。

 大海老の自家製X.O醤炒め X.O醤炒明蝦

¥1,900

干し貝柱、金華ハム、干し海老、海老の卵等々加え、旨みを凝縮したX.O醤を使用した炒め物です。

 スペアリブの丸ごと香辣醤煮込み 香辣排骨

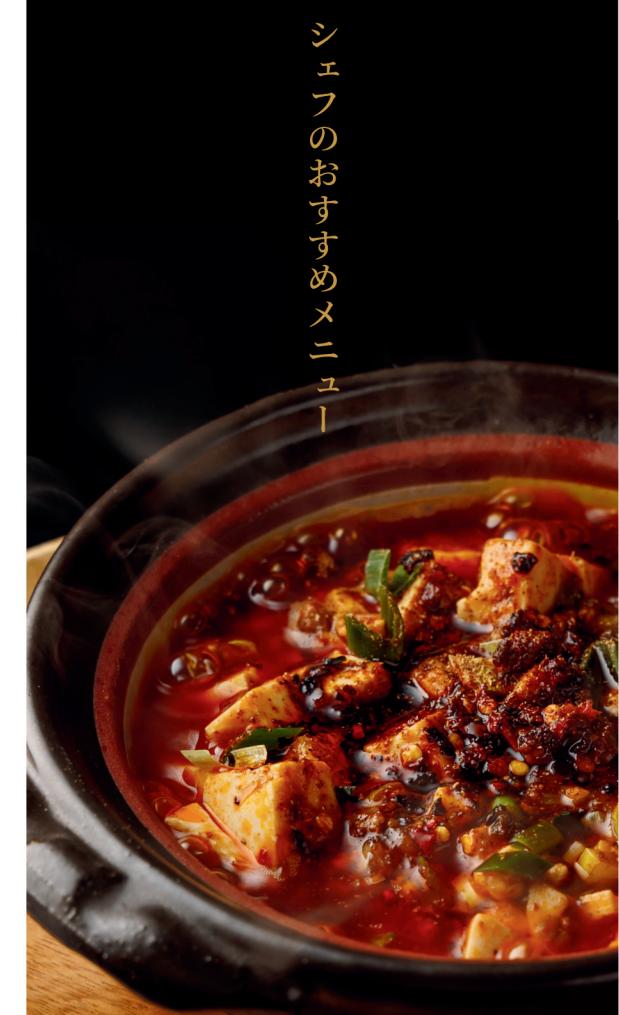
¥2,500

花椒、胡麻、辣油等の辛みと甘みを効かせてスペアリブを骨付きのまま豪快に煮込んだ一品です。

北京ダック(2枚) 北京烤鴨

¥2,200

中国料理の王道をお気軽にお楽しみください。



海鮮焼きそば 海鮮炒麵

¥1,300

香ばしく煎り焼いた麺に、塩味の海鮮たっぷりの餡かけ焼きそば

海鮮春巻(1本) 海鮮春卷

¥250

海老、帆立、蟹肉がギュウギュウに詰まった点心です。

杏仁豆腐 杏仁豆腐

¥440

舌触りの良いなめらかな触感が人気のオリジナル杏仁豆腐。

※料金には消費税が含まれております

※写真はイメージです

※食材の入荷により変更させていただく場合がございます

# 前菜



三色蒸し鶏

三色蒸し鶏 三味白鶏 ¥1,500

3種の蒸し鶏を少しづつ食べ比べ。

四川名物 よだれ鶏 口水鶏 ¥1,050

思い出すとよだれが滴るほど美味しいからと言うのが名前の由来です。

海老サラダ 虾沙拉 ¥1,050

海老をピリ辛のマヨネーズソースでサラダと一緒にどうぞ。

前菜盛り合わせ 什錦拼盤 ¥1,900



棒々鶏 棒々鶏 ¥990

パンバンジー、胡麻と辣油が食欲をそそります。

葱まみれ 葱油白鶏 ¥990

白葱をたっぷり使った塩味であっさりと仕上げます。

クラゲ冷製 冷拌海蜇 ¥990

ピータン 松花皮蛋 ¥550

カシューナッツの揚げ物 十三香粉風味 怪味腰果 ¥330

様々な香辛料、塩、辛みが混ざるナッツのおつまみです。

自家製叉焼 蜜汁叉焼 ¥880

※料金には消費税が含まれております

※写真はイメージです

※食材の入荷により変更させていただく場合がございます



十種類の旬菜 塩味炒め

# 野 菜



十種類の旬菜 塩味炒め 素炒合菜 ￥1,500

季節の野菜を強火で炒め上げて。



ブロッコリーの蟹肉餡かけ 蟹肉蔬菜 ￥1,310



青菜炒め 炒青菜 ￥1,050

3種類の味付けからお選びください。

< 蝦醬 / にんにく / オイスターソース >

春雨と豚ひき肉のピリ辛炒め 螺蟻上樹 ￥1,100

麻婆茄子 魚香茄子 ￥1,100

茄子の花椒風味揚げ 花椒茄子 ￥700



ス  
ー  
プ

サンラータン 酸辣湯 ￥1,080

酸味と辛みの四川風スープ。

コーンスープ 栗米湯 ￥850

ワンタン入り玉子スープ 雲呑湯 ￥850

搾菜と春雨のスープ 搾菜粉絲湯 ￥850

※料金には消費税が含まれております

※写真はイメージです

※食材の入荷により変更させていただく場合がございます



大海老の朝天唐辛子炒め

小海老のチリソース 千焼蝦仁 ¥1,200

定番の海老チリ。

大海老のマヨネーズソース 沙拉醤明蝦 ¥1,800

大海老の朝天唐辛子炒め 宮保明蝦 ¥1,800

大海老のチリソース 干焼明蝦 ¥1,800

大海老の揚げ物ピリ辛パン粉 金沙粉明蝦 ¥1,800

大海老の自家製X.O醤炒め X.O醤炒明蝦 ¥1,900

烏賊と緑黄色野菜の紫蘇炒め 翡翠烏賊 ¥1,260

烏賊のトウチ炒め 豆鼓烏賊 ¥1,260

旨味とコクのある塩気をもつ  
大豆の発酵調味料“トウチ”を使った炒め物。

ふっくらかに玉 琥珀餡かけ 芙蓉蟹 ¥1,000

ひも付き帆立の塩味炒め 時菜鮮貝 ¥1,800

海鮮三種の塩味炒め 炒三鮮 ¥1,800

## 海鮮



烏賊と緑黄色野菜の紫蘇炒め



大海老のマヨネーズソース

# 肉



スペアリブの丸ごと香辣醤煮込み

牛肉のオイスター炒め



北京ダック  
※写真は2人前



## スペアリブの丸ごと香辣醤煮込み

¥2,500

香辣排骨

花椒、胡麻、辣油の風味を利かせて  
スペアリブを1枚丸ごと煮込みます。

## 牛肉のオイスター炒め 蠣油牛肉

¥1,650

## 豚ロースと淡路玉葱の酢豚 古老肉

¥1,050

## 若鶏唐揚げ 軟炸鶏

¥1,050

## 若鶏の朝天唐辛子炒め 宮保鶏丁

¥1,050

## 若鶏とカシューナッツ オイスター炒め 腰果鶏丁

¥1,050

## 牛肉の朝天唐辛子炒め 宮保牛肉

¥1,650

## 牛肉の X.O 醬炒め X.O 醬炒牛肉

¥1,750

## 北京ダック(2枚) 北京烤鴨

¥2,200

中国料理の鉄板をぜひどうぞ。

## 牛ホホ肉の老酒煮込み 紅焼核桃肉

¥1,600

# 豆腐

## 陳麻婆豆腐 陳麻婆豆腐

¥1,300

当店の看板料理です。

## 麻婆豆腐 麻婆豆腐

¥1,200

## 牛肉と豆腐の四川風煮込み 豆花牛肉

¥1,800

牛肉の甘み、唐辛子の辛み、豆腐の味わいが  
渾然一体となる四川名菜。

## 豆腐の蟹肉餡かけ 蟹扒豆腐

¥1,200

※料金には消費税が含まれております

※写真はイメージです

※食材の入荷により変更させていただく場合がございます



陳麻婆豆腐

# 麵・飯

担担麵 担担麵	¥990
正宗担担麵 正宗担担麵	¥1,090
酸辣湯麵 酸辣湯麵	¥990
葱たっぷりあっさり汁そば 葱油湯麵	¥990
五目汁そば 什錦湯麵	¥1,100
海鮮汁そば 海鮮湯麵	¥1,300



五目炒飯 什錦炒飯	¥990
蟹肉とレタスの炒飯 蟹肉炒飯	¥1,300
福建式餡かけ炒飯 福建炒飯	¥1,600
牛肉煮込み餡かけご飯 牛肉烩飯	¥1,300
海鮮の餡かけオコゲ 海鮮鍋巴	¥1,800
白ごはん 白飯	¥220
白粥	¥220
搾菜	¥220



担担麵

五目焼きそば 什錦炒麵	¥1,100
海鮮焼きそば 海鮮炒麵	¥1,300
五目の餡かけ揚げそば 什錦炸麵	¥1,100
海鮮の餡かけ揚げそば 海鮮炸麵	¥1,300



葱たっぷり  
あっさり汁そば

# 点心

海鮮春卷  
五目春卷



小籠包



豚肉焼壳  
海老蒸餃子

五目春卷(1本) 什錦春卷 ￥250

海老蒸し餃子(1個) 淡水蒸蝦餃 ￥250

海鮮春卷(1本) 海鮮春卷 ￥250

蟹爪フライ(1本) 百花炸蟹箱 ￥650

水餃子(6個) 水餃子 ￥1,000

小籠包(1個) 小籠包 ￥250

葱風味ゆで雲呑(6個) 葱油雲呑 ￥700

蒸しパン(1個) 挾包 ￥150

豚肉焼壳(1個) 洋葱焼壳 ￥220

# デザート

杏仁豆腐 杏仁豆腐 ￥440

マンゴープリン 芒果布丁 ￥520

胡麻団子(1個) 芝麻球 ￥220

各種アイスクリーム 雪糕 ￥330

ココナッツ蒸し団子(1個) 奶王糯米糍 ￥220

マンゴープリン

杏仁豆腐



# オマール

お好みの調理法をお選びください。

その他ご要望に応じて調理いたしますのでスタッフにお申し付けください。

(1尾) ¥7,700 (1/2尾) ¥4,400

## 自家製X.O醤

干し貝柱、金華ハム、干し海老、海老の卵、赤唐辛子等々高級食材の旨みと辛みを引き出した調味料、X.Oはブランデーに由来し最高級品の意。

## 金沙粉

ココナッツの風味、黒糖の甘み、ニンニク、エシャロットの薫り、自家製辣油、朝天唐辛子の辛み、豆鼓の苦みが絡み合うおすすめの一品。

## チリソース

お馴染みのエビチリですが店によって千差万別、数種の豆板醤を配合し複雑な辛みと香りを出し、白葱と玉子で優しく包み込む仕上がりです。

## ニンニク蒸し

青森産ニンニク、奥行きを持たせるため生と素揚げの両方を使い蒸し上げ、特製の香味醤油でお召し上がりいただきます。

## 蝦醤(海老味噌炒め)

海老を塩漬け発酵させて作る独特な香りの醤に干し海老、香味野菜、オイスターソース、唐辛子を加えてクセになるオリジナルの調味料に。

## 塩味炒め

素材の旨みをシンプルに味わえる調理法、酒釀入りの塩味で炒めます。

## 朝天唐辛子炒め

爽やかに突き抜ける辛さが特徴の丸い唐辛子をメインに鷹の爪、青唐辛子を加え宮保と言う調理法で仕上げます。



# フカヒレ

## フカヒレ煮込み

中国料理の王道!じっくり煮込んだ極上のフカヒレを  
口いっぱいに頬張る幸せをどうぞ。

フカヒレの蟹味噌煮込み [大] 2~3人前 蟹黄排翅 ¥20,000

フカヒレのオイスター煮込み [大] 2~3人前 蠣油排翅 ¥19,000

フカヒレの蟹味噌煮込み [小] 1人前 蟹黄包翅 ¥10,000

フカヒレのオイスター煮込み [小] 1人前 蠣油包翅 ¥9,500

## フカヒレスープ

気仙沼産 吉切鮫の喉ごし、食感を上質なスープでご堪能いただけます。

蟹肉フカヒレスープ [小] 1人前 蟹肉魚翅 ¥1,950

蟹肉フカヒレスープ [大] 2~3人前 蟹肉魚翅 ¥3,250

蟹味噌フカヒレスープ [小] 1人前 蟹黄魚翅 ¥2,100

蟹味噌フカヒレスープ [大] 2~3人前 蟹黄魚翅 ¥3,500



※料金には消費税が含まれております

※写真はイメージです

※食材の入荷により変更させていただく場合がございます

## ハーフサイズメニュー

少人数のお客様におすすめです。  
追加メニューにもご利用ください。

おすすめ



四川名物 よだれ鶏 口水鶏 ¥630

海老サラダ 虾沙拉 ¥700

水餃子(4個) 水餃子 ¥600

麻婆豆腐 麻婆豆腐 ¥720

海鮮

大海老のマヨネーズソース 沙拉醬明蝦 ¥1,100



大海老のチリソース 干燒明蝦 ¥1,100

海鮮三種の塩味炒め 炒三鮮 ¥1,100

肉



豚ロースと淡路玉葱の酢豚 古老肉 ¥630

若鶏唐揚げ 軟炸鷄 ¥630

牛肉のオイスター炒め 蠔油牛肉 ¥990

麺・飯

担担麵 担担麵 ¥600



正宗担担麵 正宗担担麵 ¥660

葱たっぷりあっさり汁そば 葱油湯麵 ¥600



五目焼きそば 什錦炒麵 ¥660

海鮮焼きそば 海鮮炒麵 ¥780

五目炒飯 什錦炒飯 ¥600