

* オードブル *

Hors-d'oeuvre

前菜

1. 四川よだれ鶏 1,200円 🍗
Chengdu-Style Chicken Delight
口水嫩鶏 🍴
2. 自家製ソーセージ 1,200円 🍗
Special Sausage
自制香腸
3. クレソンと香菜の四川風サラダ 1,200円
Cresson Salad
老虎菜沙律
4. 蒸し魚の青山椒ソースかけ 1,500円 🍗
Sliced Fish with Pepper & Chili
椒麻魚片
5. 白菜とくらげの酢物 1,500円 🍗
Cabbage with Jelly Fish
白菜海蜇
6. アボカドピータン豆腐 1,200円 🍗
Tofu with Preserved Eggs
皮蛋豆腐
7. 豚バラ肉の特製ニンニクソース 1,500円 🍗
Pork with Garlic Sauce
蒜泥白肉
8. 牛肉とハチノス辛味ソース 1,800円 🍗
Spicy Honey Combo
夫妻肺片 🍴
9. アボカドとトマトの特製サラダ 1,200円
Tomato & Avocado
番茄牛油果沙律
10. 牛ハチノスのマーラー風味和え 1,200円
Dry-Mixed Tripe
幹拌牛肚 🍴
11. セロリと紅芯大根サラダ 1,200円 🍗
Splendid Celery
錦綉西芹
12. 手ちぎり茄子 1,100円
Shredded Eggplants
手撕茄子
13. バンバンジー 1,100円 🍗
Bon Bon Chicken
棒棒鶏絲 🍴
14. 砂肝のマーラー味 1,100円
Hot & Spicy Chicken Gizzard
麻辣雞胗 🍴

***** オール 980円 *****

胡瓜の大蒜風味敲き

Garlic Cucumbers

蒜泥黃瓜

新鮮ザーサイ

Fresh Mustard

鮮拌榨菜

四川風浅漬け

Sichuan-Style

四川泡菜

焼きピーマンとピータン

Pickles Preserved Eggs with Chili

燒椒皮蛋

メニュー表示金額は全て税込です



鮮魚の青山椒風味



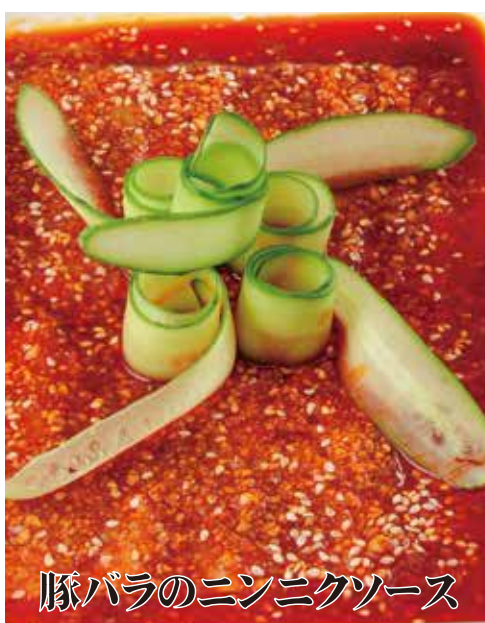
四川よだれ鶏



セロリと紅芯大根サラダ



白菜とクラゲの酢物



豚バラのニンニクソース



アボカドピータン豆腐



自家製ソーセージ

* スープ (一名様用) *

Soup

汤

1. 酸辣スープ 590円
Hot & Sour Soup
酸辣汤
2. 蟹肉とコーンのスープ 830円
Corn Soup with Crabmeat
蟹肉玉米汤
3. トマトと玉子のスープ 590円
Tomato & Egg Soup
西红柿鸡蛋汤
4. 蟹味噌とフカヒレのスープ 1,200円
Shark's Fin Soup with Crab Sauce
蟹黄鱼翅汤
5. フカヒレと椎茸のスープ 1,200円
Shark's Fin Soup with Mushroom
三丝鱼翅汤

メニュー表示金額は全て税込です



酸辣スープ



蟹味噌とフカヒレのスープ



フカヒレと椎茸のスープ



トマトと玉子のスープ

* 海鮮料理 *

Seafood
海鮮料理

1. 百合根と海老の炒め 1,800円 
Crystal Shrimps with Lily Bulbs
百合水晶蝦
2. 鱈の四川香辛料煮 2,200円
Spicy Codfish
沸騰鱈魚 
3. 海老チリソース 1,800円 
Shelled Shrimps with Chili
幹焼蝦仁
4. 海老とカシューナッツ炒め 1,800円 
Fried Shrimps with Cashew Nuts
腰果蝦仁
5. 海老の辛味サクサク揚げ 1,800円 
Shrimp Delight
爽口蝦 
6. 車海老のマヨネーズ風味 1,800円
Mayonnaise Shrimp Balls
蛋黄蝦球
7. 海の幸おこげ 1,800円 
Seafood with Fried Rice Crust
海鮮鍋巴
8. 酸菜と鮮魚の土鍋煮 1,800円
Poached Fish with Pickles
酸菜魚 

メニュー表示金額は全て税込です



海老のチリソース



百合根と海老の炒め



酸菜と鮮魚の土鍋煮



鱈の四川香辛料煮












海老の辛味サクサク揚げ

* 野菜豆腐料理 *

Vegetable & Tofu

蔬菜&豆腐

1. トウモロコシのさっぱり炒め 1,200円 
Stir-Fried Pea Greens
清炒豆苗
2. 五目キノコ乾鍋スタイル 1,450円 
Cooked Assorted Mushrooms
幹鍋什錦菌 
3. 茄子の海老挟み揚げ辛味炒め 1,450円 
Spicy Fried Eggplants
香辣茄盒 
4. 茄子の塩山椒炒め 1,400円 
Salt & Pepper Eggplants
椒鹽茄條
5. インゲンのじっくり炒め 1,400円
Sautéed French Beans
幹煨四季豆 
6. 空芯菜のニンニク炒め 1,400円 
Water Spinach with Garlic
蒜蓉空心菜
7. マーボー茄子 1,200円
Eggplants with Hot & Spicy
麻婆茄子 
8. ジャガイモのサンラー味炒め 1,100円
Hot & Sour Potatoes
酸辣土豆條 
9. トマトと卵の炒め 1,200円 
Tomato Omelet
西红柿雞蛋
10. 茄子の辛味噌炒め 1,200円
Eggplants with Garlic Sauce
魚香茄子
11. 筍とヤングコーンの炒め 1,200円
Winter Bamboo Shoots
幹煨雙笋 
12. マーボー豆腐 1,300円 
Hot & Spicy Tofu
麻婆豆腐 
13. レタスのオイスターソース炒め 1,200円
Lettuce with oyster sauce
蚝油生菜
14. 自家製豆腐の鶏肉あんかけ 1,200円
Minced Tofu with Mashed Chicken
鶏茸豆花 

メニュー表示金額は全て税込です



トウモロコシのさっぱり炒め



茄子の海老挟み揚げ辛味炒め



五目キノコ乾鍋スタイル



インゲンのじっくり炒め


















茄子の塩胡椒炒め

* 肉料理 *

Meat

肉

1. 黒酢スブタ 1,450円 
Sweet & Sour Pork
川味糖醋肉
2. 鶏肉の唐揚四川風 1,450円 
Hot & Spicy Crispy Chicken
麻辣脆香鶏 
3. 鶏唐揚げの唐辛子炒め 1,450円 
Fried Chicken with Chili
辣子鶏
4. 自家製燻製肉とカリフラワーの炒め 1,450円
Smoked Pork & Cauliflowers
臘肉炒菜花 
5. 角煮のマーラー風味饅頭添え 1,550円
Hot & Spicy Dongpo Pork
麻辣東坡肉 
6. 牛ハチノスの彩り辛味炒め 1,550円
Fried Spicy Beef Tripe
香辣牛肚絲 
7. 家鴨の血豆腐とモツの煮込み 1,980円
Duck Blood in Chili Sauce
毛血旺 
8. 鶏肉煮つけ乾鍋スタイル 1,750円 
Griddle Cooked Chicken
幹鍋鶏 
9. 牛肉とピーマンの炒め 1,550円 
Beef with Green Pepper
青椒牛肉絲
10. ホイコーロ 1,450円 
Pork Slices with Hot Sauce
回鍋肉 
11. 鶏肉のカシューナッツ炒め 1,450円 
Cashew Chicken
腰果鶏丁
12. 鶏肉と唐辛子の炒め 1,400円
Porcino Fried with Chicken
宮保鶏丁
13. 牛肉の四川香辛料水煮 1,980円
Sliced Beef in Chili Oil
水煮牛肉 
14. お茶燻製ダック揚げ 4,400円
Smoked Duck
樟茶鴨

メニュー表示金額は全て税込です



鶏肉の唐揚げ四川風



自家製燻製肉とカリフラワーの炒め



牛肉とピーマンの炒め



茄子の塩胡椒炒め



お茶燻製ダック揚げ



黒酢スブタ

* 点 心 *

Dim sum

点心

1. 鐘氏水餃子(5個) 830円 
Zhong Dumplings
鐘水餃 
2. ショウロンポー(3個) 830円 
Steamed Buns Stuffed with Juicy Meat
小籠湯包
3. 野菜の春巻き(3個) 710円 
Vegetarian Egg Rolls
素春巻
4. 四川ワンタン(5個) 710円 
Spicy Wonton Soup
龍抄手 
5. 黒豚シュウマイ(3個) 710円
Meat Shaomai
肉燒賣
6. 焼き餃子(5個) 830円
Fried Dumplings
自制鍋貼 

メニュー表示金額は全て税込です



野菜の春巻き(3個)



四川ワンタン(5個)



焼き餃子(5個)



水餃子(5個)

* 麺 飯 *

Noodles & Rice

面 飯

1. 本場汁なし坦々麺 1,400円 
Dandan Noodles
正宗擔擔面 
2. 本店特製坦々麺 1,300円 
Dandan Noodle Soup
湯汁擔擔面
3. 地鶏スープ土鍋麺 1,400円
Pottery-stewed Noodle with chicken
土鶏砂鍋面
4. 牛バラ煮込みそばマーラー風味 1,450円 
Braised Beef Brisket Noodles
麻辣牛腩面 
5. 醤油チャーハン 1,300円 
Fried Rice with Soy Sauce
醤油炒飯
6. 海老と季節野菜の焼きそば 1,400円 
Fried Noodles with shrimp & vegetables
時菜蝦仁炒面
7. サンラー麺 1,200円 
Hot & Sour Noodlesk
酸辣面 
8. 燻製肉チャーハン 1,200円
Fried Rice with Smoked Pork
臘肉炒飯
9. 五目チャーハン 1,300円 
Assorted Fried Rice
什錦炒飯
10. 海鮮チャーハン 1,450円
Fried Rice with Seafood
海鮮炒飯

メニュー表示金額は全て税込です



醤油炒飯



汁なし担々麺



本店特製担々麺



酸辣麺




牛バラ煮込みそばマーラー風味


* デザート *

Dessert


甜品

1. アンニン豆腐 590円 
Almond Tofu
杏仁豆腐

2. マンゴプリン 830円
Mango Pudding
芒果布丁

3. タピオカココナッツミルク 830円 
Tapioca coconut milk
椰汁西米

4. ココナッツミルクと杏仁豆腐 1,200円
Coconut milk & Almond Tofu
雙味甜品

5. 胡麻団子(3個) 950円 
Sesame Fried Rice Balls
芝麻圓

メニュー表示金額は全て税込です



杏仁豆腐



マンゴープリン



胡麻団子

* 四川火鍋 *

Sichuan hot pot

四川火鍋

マーラーベースとキノコスープ 2,980円

Hot pot of spicy soup & mushroom soup

鴛鴦火鍋

自家製胡麻ソース 250円

Sesame sauce

麻醬碟

自家製胡麻油 250円

Sesame oil

香油碟

本場ミックス唐辛子 130円

Hot pepper

乾碟

香菜みじん切り 130円

Coriander

香菜碟

メニュー表示金額は全て税込です

* 四川火鍋单品 *

Order alone of Sichuan hot pot

川鍋单品

1.牛肉 Beef 牛肉	1,100円	12.肉団子 Meat Ball 貢丸	950円	23.南瓜 Pumpkin 南瓜	460円
2.豚肉 Pork 猪肉	710円	13.豆腐 Tofu 豆腐	460円	24.さつまいも Sweet Potato 紅薯	590円
3.ラム Lamb 羊肉	1,200円	14.凍豆腐 Frozen Tofu 凍豆腐	590円	25.トウモロコシ Pea Greens 豆苗	590円
4.鶏肉 Chicken 鶏肉	710円	15.湯葉 Bean curd skin 豆腐皮	710円	26.筍スライス Sliced Bamboo 笋片	460円
5.牛ハチノス Cattle Stomach 毛肚	710円	16.青梗菜 Chinese Cabbage 青菜	710円	27.人参 Carrot 胡蘿卜	460円
6.白身魚 Fillec 魚肉	950円	17.白菜 Buk Choy 白菜	590円	28.春雨 Vermicelli 粉絲	590円
7.イカ Squid 魷魚	830円	18.キャベツ Cabbage 卷心菜	590円	29.シメジ Baby Mushroom 小麻菇	710円
8.車海老 Shelled Shrimp 鮮蝦	1,200円	19.ほうれん草 Spinach 菠菜	710円	30.エリンギ Pleur. Eryngii 杏鮑菇	590円
9.ホタテ Scallop 鮮貝	1,350円	20.レタス Lettuce 生菜	830円	31.椎茸 Mushroom 香菇	710円
10.魚すり身団子 Fish Ball 魚丸	830円	21.トウガン White Gourd 冬瓜	590円	32.きくらげ Jelly Fungus 木耳	590円
11.海老団子 Shrimp Ball 蝦丸	830円	22.山芋 Chinese Yam 山藥	590円	33.舞茸 Maitake 舞茸	710円

メニュー表示金額は全て税込です

* 火鍋コース *

Course

美容コース

6,000円

前菜4品

前菜4品

牛肉と牛ハチノスの辛味ソース

夫妻肺片

ピータン豆腐

皮蛋豆腐

クラゲの酢物

醋椒海蜇

蒸し魚の青山椒ソースかけ

椒麻魚片

滋養美容ベース

滋補美容鍋

- | | |
|------------------|-----------------|
| 1.海老
鮮蝦 | 9. 舞茸
舞茸 |
| 2.イカ
魷魚 | 10.青菜
青菜 |
| 3.ホタテ
鮮貝 | 11.白菜
白菜 |
| 4.魚団子
魚丸 | 12.レタス
生菜 |
| 5.さめのほほ肉
天候之類 | 13.山芋
山藥 |
| 6.ラム
羊肉 | 14.トウモロコシ
豆苗 |
| 7.牛肉
牛肉 | 15.えのき
金針菇 |
| 8.棒湯葉
腐竹 | 16.山伏茸
猴頭菇 |

お食事

主食

炒飯or担担麵

炒飯或擔擔麵

デザート

甜品

マンゴプリン

芒果布丁

メニュー表示金額は全て税込です

* 火鍋コース *

Course

鴛鴦コース

5,000円

前菜3品

前菜3品

四川よだれ鶏

口水鶏

牛ハチノスのマーラー風味

幹拌牛肚

焼きピーマンとピータン

焼椒皮蛋

薬膳二種味ベース

鴛鴦鍋底

- | | |
|-------------|---------------|
| 1.海老
鮮蝦 | 8.豆腐
豆腐 |
| 2.イカ
魷魚 | 9.白菜
白菜 |
| 3.ラム
羊肉 | 10.レタス
生菜 |
| 4.豚肉
猪肉 | 11.じゃが芋
土豆 |
| 5.鶏肉
鶏肉 | 12.シメジ
小麻菇 |
| 6.棒湯葉
腐竹 | 13.きくらげ
木耳 |
| 7.春雨
粉絲 | 14.えのき
金針菇 |

お食事

主食

炒飯or担担麵

炒飯或擔擔麵

デザート

甜品

杏仁豆腐

杏仁豆腐

メニュー表示金額は全て税込です

* コース *

Course

楽山コース

4,400円

前菜三種

涼菜三拼

豚バラ肉特製ニンニク風味

蒜泥白肉

手契り鶏

手撕鶏

胡瓜敲き胡麻和え

拍黄瓜

メイン料理4品

熱菜

百合根と車海老の塩味炒め

百合蝦仁

若鶏の香り揚げ

香酥鶏

マーポー豆腐

麻婆豆腐

お食事

主食

本店特製タンタン麺

特制擔擔面

デザート

甜品

杏仁豆腐

杏仁豆腐

メニュー表示金額は全て税込です

* コース *

Course

重慶コース

5,500円

前菜四種

涼菜四拼

蒸し魚の青山椒ソースかけ

椒麻魚片

豆腐ピータン

皮蛋豆腐

牛肉と牛ハチノス辛味ソース

夫妻肺片

セロリと紅芯大根のサラダ

錦綉西芹

メイン料理

熱菜

車海老の辛味サクサク揚げ炒め

爽口蝦

キノコと牛肉の炒め

野菌牛肉

白身魚のパウジャウ風味

泡椒鮮魚

トウモロコシのサッパリ炒め

清炒豆苗

お食事

主食

四川醤油チャーハン

四川炒飯

デザート

甜品

マンゴープリン

芒果布丁

メニュー表示金額は全て税込です

* 成都コース *

7,700円

前菜6品

前菜6品

蒸し魚の青山椒ソースかけ

椒麻魚片

四川よだれ鶏

口水香鶏

手ちぎり茄子

手撕茄子

白菜とクラゲの酢物

白菜海蜇

牛肉と牛ハチノスの辛味ソース

夫妻肺片

豚バラの大蒜ソース

蒜泥白肉

メイン料理5品

熱菜5品

フカヒレの姿煮込み

紅焼魚翅

海老の辛味サクサク揚げ

爽口蝦

ラムスペアリブ

孜然羊排

鮮魚野菜の辛味煮

水煮鮮魚

ミニ白菜の上湯煮

上湯奶白菜

お食事

主食

キノコチャーハンor坦々麺

野菌炒飯或擔擔面

デザート

甜品

タピオカ入り杏仁豆腐

甜品雙吃

メニュー表示金額は全て税込です