

燕の巣 スープ仕立て Swallow's nest served as soup of highest quality 清湯燕窩[一人前](Portion size)	¥8,000
干しアワビ 醤油味 Abalone stewed in soy sauce gravy 紅焼干鮑 [一人前] (Portion size)	時価
干しアワビ 蟹卵ソース Abalone stewed with crab eggs 蟹黄干鮑 [一人前] (Portion size)	時価
ナマコの醤油煮込み Sea cucumber stewed in soy sauce gravy 紅焼海参	¥5,000
ナマコの酸辣煮込み Sea cucumber stewed in hot and sour sauce 酸辣海参	¥5,000



フカヒレの姿煮 醤油味 [毛鹿] **** ¥8,000 "Mouka" (salmon) shark's fin 100g in soy sauce gravy 紅焼排翅 [100g]

フカヒレの姿煮 蟹卵ソース[毛鹿] *** ¥8,500 "Mouka" (salmon) shark's fin 100g in crab eggs 蟹黄排翅[100g]

フカヒレの姿煮 醤油味 [吉切] ¥6,000 "Yoshikiri" (blue) shark's fin (whole) in soy sauce gravy 紅焼包翅[一人前](Portion size)

フカヒレの姿煮 蟹卵ソース [吉切] ... ¥6,500 "Yoshikiri" (blue) shark's fin (whole) in crab eggs 蟹黄包翅[一人前](Portion size)

カニの卵入りフカヒレ煮込み ¥3,200 Stewed shark's fin bits with crab eggs 蟹黄魚翅[一人前](Portion size)

カニ肉入りフカヒレ煮込み ¥2,800 Stewed shark's fin bits with crab meat 蟹肉魚翅[一人前](Portion size)



フカヒレの姿煮 醤油味[吉切]



カニ肉入りフカヒレ煮込み



三種冷菜別皿盛り Assorted cold appetizers 3 varieties 三冷碟	¥3,600
ピータンの冷菜 Cold duck eggs 皮蛋	¥2,800
薄切り豚肉の辛味ソース Steamed sliced pork with spicy garlic sauce 雲白肉	¥3,300
クラゲの冷菜 Cold jellyfish 海蜇皮	¥3,600
アワビの冷菜 Cold abalone 冷鮑魚	¥7,500
ナスの生姜風味 Eggplant with ginger sauce 姜汁茄子	¥2,000



バンバンジー Cold chicken with sesame and chili pepper sauc 棒々鶏	
四川名物"よだれ鶏" Cold chicken with special spicy sauce 口香鶏	¥2,500
蒸し鶏の冷菜 葱ソース Cold chicken with green onion sauce 葱油鶏	¥2,500
蒸し鶏の冷菜 葱山椒ソース Cold chicken with Szechwan pepper 椒麻鶏	¥2,500
キュウリの甘酢漬け Pickles 辣黄瓜	¥900
大根の漬物 [辛口] Pickles "daikon" (Japanese radish)	¥900

干拌蘿蔔



バンバンジー



蒸し鶏の冷菜 葱ソース



海老料理 ———— Shrimps



大海老の赤唐辛子炒め



海老のチリソース

※大海老はブラックタイガーを使用しております *We use only black riger.

ロブスターの豆豉炒め
ロブスターのチリソース ¥7,000 Lobster in chili sauce 乾焼龍蝦
大海老のチリソース ¥4,000 Prawns in chili sauce 乾焼明蝦
大海老の赤唐辛子炒め ¥4,000 Sauteed prawns with Szechwan chili peppers 宮保明蝦
海老の塩味炒め ¥2,800 Sauteed shrimps 生炒蝦仁
海老のチリソース ¥2,800 Shrimps in chili sauce 乾焼蝦仁
海老の衣揚げ ¥2,800 Shrimps fritters 酥炸蝦仁

Abalone 鮑魚料理

アワビとグリーンアスパラの炒め Sauteed abalone and green asparagus 露笋鮑魚	¥6,300
アワビの醤油煮 Abalone in soy sauce 紅焼鮑魚	¥6,300
アワビと筍の薄切り煮込み Braised abalone and bamboo shoots 筍衣鮑魚	¥6,300

Seafood 海鮮料理

紋甲イカの塩味炒め Sauteed squid 生炒魷花	¥3,800
紋甲イカの赤唐辛子炒め Sauteed squid with Szechwan chili peppers 宮保魷花	¥3,800
白身魚の甘酢炒め Fish fritters in sweet and sour sauce 炸烹魚片	¥2,700
白身魚の山椒オイル煮 Stewed fish fillets in super hot Szechwan pepper oil 沸騰魚	¥3,500







紋甲イカの赤唐辛子炒め

帆立貝のミルク炒め Stir fried scallops in milk sauce 奶油扇貝	¥4,500	
帆立貝の赤唐辛子炒め Sauteed scallops with Szechwan chili peppers 宮保扇貝	¥4,500	
帆立貝と黄ニラのあっさり炒め Stir-fried scallops with yellow chinese chives 韮黄扇貝	¥4,500	
おこげ料理 ————		Sizzling rice

什景鍋粑 海鮮入りおこげ [塩味] ¥4,800 Seafood

五目おこげ [醤油味] ¥4,000

Meats and seafood

海鮮鍋粑



帆立貝と黄ニラのあっさり炒め

五目おこげ [醤油味]



四川飯店特製スモークダック ¥4,700 Smoked duck Szechwan style 樟茶烤鴨 [半羽] (1/2 birds)	
鶏の唐揚げ甘酢ソースかけ ¥2,700 Fried chicken with sweet and sour dressing 油淋鶏腿	
鶏の唐揚げ ¥2,700 Fried chicken 炸子鶏塊	
鶏肉の赤唐辛子炒め ¥2,700 Sauteed chicken with Szechwan chili pepper 宮保鶏丁	
鶏肉の泡辣椒炒め ¥2,700 Stir fried chicken in pickled chili pepper 魚香鶏片	
張大千が愛した鶏肉の炒め物 ¥3,300 Fried chicken with hot pepper sauce -Zhang Daqian style- 張大千鶏	
石鍋入り鶏肉と茶樹茸の老油煮込み ¥3,400 Stewed chicken and mushroom with spicy flavor 石鍋鶏	
朝天唐辛子と鶏肉の炒め ¥3,400 Sauteed Szechwan chili peppers and chicken 辣子鶏丁	

鶏鴨料理 — Chicken & Duck



四川の書画家 張大千が愛した鶏肉の炒め物



朝天唐辛子と鶏肉の炒め





牛サーロインの赤唐辛子炒め

牛肉の山椒辛子煮

牛サーロインの赤唐辛子炒め Sauteed sirloin with Szechwan chili pepper 宮保牛排	¥5,500
牛肉とピーマンの細切り炒め Stir fried beef with green bell peppers 青椒牛肉	¥3,500
牛肉の甘味噌炒め Stir fried beef in sweet "miso" sauce 金醤牛肉	¥3,500
別途中華クレープもご用意がございます。(1枚) Recommended with rapping crepes (one piece)	¥300
牛肉のオイスターソース Stir fried beef in oyster sauce 蠔油牛肉	¥3,500
牛肉の山椒辛子煮 Stewed beef in super hot Szechwan pepper sauce 水煮牛肉	¥3,800
牛肉の米粉入りセイロ蒸し Steamed beef and rice powder 粉蒸牛肉	¥4,000
牛肉と春雨の酢辛煮 Stewed beef and bean vermicelli in hot and sour sauce douban jiang soup 菜根牛肉粉	¥3,300

猪肉料理 —————Pork

豚肉とザーサイの炒め Sauteed pork and "Zhacai" pickles 榨菜肉絲	¥2,700
豚肉とキャベツの辛子味噌炒め Stir fried pork and cabbage in "doubanjiang" sauce 回鍋肉片	¥2,700
甘酢のスプタ Sweet and sour pork 古老猪肉	¥2,700
黒酢のスブタ Sweet and sour pork (Black vinegar) 黒醋肉塊	¥3,000
豚肉と黄ニラの炒め Sauteed pork with yellow Chinese chives 韮黄肉絲	¥3,400



豚肉とキャベツの辛子味噌炒め

黒酢のスブタ

豆腐・スープ料 理



陳マーボドーフ "Chen's Mapo Doufu" Stir-fried tofu in hot Szechwan pepper-flavored meat sa 陳麻婆豆腐	¥2,000
鶏肉と椎茸のスープ Chicken and "shiitake" mushrooms soup 冬菇鶏片湯	¥1,700
コーンスープ Sweet corn soup 粟米湯	¥1,700
酸辣味スープ Hot and sour soup 酸辣湯	¥2,100
五目野菜のあっさりスープ Mixed vegetables soup 素菜湯	¥2,100
鶏・火腿・筍入りフカヒレスープ Shark's fin bits with chicken, ham and bamboo shoots soup 三絲魚翅湯	¥3,800

蔬菜料理 ————Vegetables

インゲン豆の香り炒め Browned string beans and ground pork 干扁四季豆	¥2,700
細切り五目野菜の炒め Sauteed mixed vegetables 素炒不砕	¥2,700
茄子の泡辣椒煮込み Stewed eggplants in pickled chili pepper sauce 魚香茄子	¥2,500
白菜の干し貝柱入り煮込み Stewed "hakusai" (Chinese cabbage) with dried scallops 干貝津白	¥2,500
青梗菜・筍・椎茸の塩味炒め Sauteed Chinese greens with bamboo shoots and "shiitake" mushrooms 双冬青梗菜	¥2,900
蟹肉入りグリーンアスパラの煮込み Stewed asparagus with crab meat 芙蓉露笋	¥3,600





インゲン豆の香り炒め

蟹肉入りグリーンアスパラの煮込み





タンタンメン[スープ有り]

タンタンメン [スープ無し・黒酢入り]

麺•	飯	料	理	
----	---	---	---	--

Noodles & Rice

是 以行经	Noodies & Ricc
タンタンメン[スープ有り]¥1,300	五目スープそば ¥1,500
Original Tan Noodles (spicy soup)	Soup noodles with meats and seafood
坦々麺	什景湯麺
タンタンメン [スープ無し] ¥1,300	細切り鶏肉スープそば[塩味] ¥1,400
Tan Tan Noodles -Chen Jianmin style (no soup)	Soup noodles with shredded chicken
建民坦々麺	鶏絲湯麺
タンタンメン [スープ無し・黒酢入り] ¥1,400	野菜スープそば[塩味] ¥1,500
Szechwan Tan Tan Noodles (Chinese vinegar flavor-no soup)	Soup noodles with mixed vegetables
正宗担々麺	素菜湯麺
豚肉とザーサイ酢辛味スープそば ¥1,300	海鮮入りスープそば[塩味] ¥2,400
Soup noodles with pork and "Zhacai" pickles (sour and spicy)	Soup noodles with mixed seafood
酸榨湯麺	海鮮湯麺

五目チャーハン ¥1,500	五目焼きそば ¥1,500
Stir fried rice with meats and seafood	Chow mein (meats and seafood)
仕景炒反	什景炒麺
豚肉入り辛味チャーハン ¥1,500	海鮮焼きそば ¥2,400
Stir fried rice with pork (fragrant and peppery hot)	Chow mein (seafood)
香辣炒飯	海鮮炒麺
タラバ蟹チャーハン ¥2,000	三種入りフカヒレスープそば ¥3,200
Stir fried rice with king crab meat	Soup noodles with shark's fin bits
蟹肉炒飯	魚翅湯麺
バンバンジー冷やしそば ¥1,800	フカヒレの姿煮スープそば ¥7,000
Cold noodles with chicken (sesame and chili pepper sauce)	Soup noodles with shark's fin
棒々鶏麺	包翅湯麺
点心料理 ————————————————————————————————————	Side dishes
茹でワンタン胡麻辛子ソース ¥1,200 Boiled "jiaozi" (Chinese ravioli) with hot seasoning 紅油抄手	肉シューマイ ¥350 "Shaomai" (Chinese steamed dumpling) - pork 焼売 [表示価格は、1個のお値段です。2個よりオーダー可能となります。] (1 Piece from 2piece)
春巻 ¥350 Spring roll 春捲 [1本]	海老シューマイ ¥400 "Shaomai" (Chinese steamed dumpling) - shrimp 蝦仁焼売 [表示価格は、1個のお値段です。2個よりオーダー可能となります。] (1 Piece from 2piece)



フルーツ入りアンニンドーフ ※季節によって内容が変更になります



マンゴープリン



なめらかアンニンプリン

マンゴープリン Mango pudding 芒果布丁	¥700
タピオカ入りココナッツミルク Coconut milk with tapioca 西米露	¥700
アイギョクゼリー レモン風味 Taiwanese jelly - lemon flavor 愛玉凍	¥500
なめらかアンニンプリン Creamy almond pudding 杏仁布丁	¥550
フルーツ入りアンニンドーフ Chinese almond jelly with fruits 杏仁豆腐	¥500
アイスクリーム・シャーベット Ice cream or sherbet 氷糕	¥600
胡麻団子 Deep fried sesame dumpling 芝麻球	¥350