

前菜料理 Appetizers (2~3名様) (2 to 3 people)



豚耳の辛し和え



蒸し鶏のゴマソース掛け

- ☆☆☆ 豚耳の辛し和え ¥740
 拌辣猪耳 バンラースーアール Pig Ear with Spicy Sauce
- 蒸し鶏のゴマソース掛け ¥1,400
 棒々鶏 バンバンジー Steamed Chicken with Sesame Sauce
- クラゲの酢の物 ¥2,050
 海蜇皮 ハイチャーピー Vinegared Jellyfish

海鮮料理 Seafood (2~3名様) (2 to 3 people)



小海老・イカ・キノコの炒め



小海老のチリソース

- 小海老・イカ・キノコの炒め ¥1,600
 鮑菇双鮮 バオタツファンシェン Stir Fried Shrimp, Squid and Mushroom
- イカと季節野菜の炒め ¥1,600
 時菜烏賊 シーフアイユーユイ Stir Fried Squid and Seasonal Vegetables
- ☆☆☆ 小海老のチリソース ¥1,660
 乾焼蝦仁 カンシャオシマールン Shrimp with Chili Sauce
- 小海老と季節野菜の炒め ¥1,660
 時菜蝦仁 シーフアイシマールン Stir Fried Shrimp and Seasonal Vegetables
- ☆☆☆ 小海老の宮廷風辛し炒め ¥1,660
 宮保蝦仁 グンポウシマールン Stir Fried Shrimp and Spicy Sauce

野菜・豆腐・玉子料理 Vegetables-Tofu-Eggs (2~3名様) (2 to 3 people)



四川名物豆腐の辛し煮



玉子・豚肉・キクラゲの炒め

- ☆☆☆ 四川名物豆腐の辛し煮 ¥900
 麻辣豆腐 マーボードラフ Simmered Szechuan Tofu in spicy thick sauce
- 玉子・豚肉・キクラゲの炒め ¥1,280
 木須肉 ムーシュール Stir Fried Egg, Pork and Wood Ear Mushroom
- ☆☆☆ 茄子の辛しみそ炒め ¥1,280
 番爆茄子 ジャンバオチユズツ Stir Fried Eggplant with Spicy Miso Sauce

辛さレベル 小辛☆☆☆ 中辛★★☆ 大辛★★★

スープ類 Soup (2~3名様) (2 to 3 people)



コーンスープ



フカヒレスープ

- | | |
|---|--------|
| 玉子スープ | ¥580 |
| 管花上湯 <small>タンファレンヤンタン</small> Eff Drop Soup | |
| コーンスープ | ¥680 |
| 粟米上湯 <small>スーミソウヤンタン</small> Corn Soup | |
| フカヒレスープ | ¥1,800 |
| 魚翅上湯 <small>イマツチソウヤンタン</small> Shark Fin Soup | |

麺・ご飯類 Noodles and Rice



四川名物タンタン麺



特製あんかけチャーハン



豚肉ザーサイの細切りラーメン



五目あんかけやきそば

- | | |
|--|--------|
| ラーメン | ¥680 |
| 醤油ラーメン <small>Ramen</small> | |
| 五目あんかけラーメン | ¥950 |
| 什錦湯麺 <small>シュンキンタンメン</small> <small>Ramen with assorted ingredients (thick broth)</small> | |
| ★★★ 四川名物タンタン麺 | ¥950 |
| 担々麺 <small>タンタンメン</small> <small>Spicy Szechuan Tan Tan Noodles</small> | |
| ★★★ 特製黒ごまタンタン麺 | ¥950 |
| 黒芝麻担々麺 <small>ヘイチーマータンタンメン</small> <small>Special Black Sesame Tan Tan Noodles</small> | |
| 豚肉ザーサイの細切りラーメン | ¥950 |
| 榨菜肉絲湯麺 <small>チヤウサイニクシユタンメン</small> <small>Ramen with Shredded Pork and Chinese Pickled Vegetables</small> | |
| 五目あんかけやきそば | ¥950 |
| 什錦炒麺 <small>シュンキンチャウメン</small> <small>Chow Mein with assorted ingredients (thick sauce)</small> | |
| チャーシューチャーハン | ¥950 |
| 広東炒飯 <small>カントンチャウファン</small> <small>Fried Rice with Charshiu</small> | |
| カニチャーハン | ¥950 |
| 蟹肉炒飯 <small>カニク</small> <small>Fried Rice with Crab Meat</small> | |
| 特製あんかけチャーハン | ¥1,350 |
| 福建炒飯 <small>フクケンチャウファン</small> <small>Fried Rice with Special Thick Sauce</small> | |
| ご飯 | ¥280 |
| 白飯 <small>ハイファン</small> <small>Rice</small> | |
| ザーサイ | ¥280 |
| 榨菜 <small>チヤウサイ</small> <small>Chinese Pickled Vegetables</small> | |

辛さレベル 小辛★☆☆ 中辛★★★☆☆ 大辛★★★★

肉料理 Meat Entrée (2~3名様) (2 to 3 people)



若鶏の唐揚げ薬味ソース掛け



豚肉とピーマンの細切り炒め



豚肉と茄子のみそ炒め



牛肉のカキソース炒め

	鶏の唐揚げ薬味ソース掛け	¥1,350
	油淋鶏腿 ユーロンチキントイ Spring Chicken with Japanese Herb Sauce	
	豚肉とピーマンの細切り炒め	¥1,400
	青椒肉絲 チンジャオロースー Stir Fried Shredded Pork and Green Peppers	
☆☆☆	豚肉とキャベツのみそ炒め	¥1,400
	回鍋肉片 ホイゴフルーベン Stir Fried Pork and Cabbage with Miso Sauce	
☆☆☆	豚肉とニンニク芽の辛し炒め	¥1,400
	蒜苗肉絲 ソンヌョウロースー Stir Fried Pork and Garlic Sprout with Spicy Sauce	
☆☆☆	豚肉と茄子のみそ炒め	¥1,400
	茄子肉片 チェスシルーベン Stir Fried Pork and Eggplant with Miso Sauce	
	酢豚	¥1,400
	糖醋肉塊 タンツウーケータイ Sweet and Sour Pork	
	牛肉のカキソース炒め	¥1,620
	蠔油牛肉 ハオユエーニョールー Stir Fried Beef with Oyster Sauce	
☆☆☆	牛肉とニンニク芽の辛し炒め	¥1,620
	蒜苗牛肉 ソンヌョウロースー Stir Fried Beef and Garlic Sprout with Spicy Sauce	

点心 Chinese Dessert



アンニンドーフ



マンゴープリン

	はるまき(3本)	¥600
	春巻 チュンヂェン Spring Rokks(3)	
	シューマイ(5個)	¥780
	焼売 ショウマイ Shumai: Steamed Meat Dumplings(5)	
	アンニンドーフ	¥400
	杏仁豆腐 シンレンダクワ Sweet Almond Tofu	
	マンゴープリン	¥400
	芒果布丁 マンゴーブーナン Mango Pudding	
	南瓜アイスクリーム	¥380
	南瓜冰淇淋 ナンガアーピンチーワン Pumpkin Ice Cream	
	ライチシャーベット	¥380
	荔枝冰淇淋 リーヂーピンチーワン Lychee Sorbet	

辛さレベル 小辛☆☆☆ 中辛☆☆☆ 大辛☆☆☆