

菜 譜 (メニューの一皿分は二人前～三人前となります。)

前 菜

1. ^{バン}棒 ^{バン}々 ^{チー}鶏 (鶏肉の胡麻ソースかけ) ￥1,050
2. ^{ピー}皮 ^{タン}足 (ピータンの山椒ソース) ￥850
3. ^{ハイ}海 ^{チャー}蜇 ^{ピー}皮 (くらげの和え物) ￥1,100
4. ^{スワンニー}蒜泥 ^{チャーシュー}焼豚 (チャーシューの四川ソース掛け) ￥1,050
5. ^{サン}三 ^{リャン}涼 ^{パン}盆 (三種類のおすすめ前菜) ￥1,600

海 鮮 料 理

6. ^{ガン}乾 ^{シャオ}焼 ^{シャー}蝦 ^{レン}仁 (海老のチリソース炒め) ￥1,400
7. ^{スン}生 ^{チャオ}炒 ^{シャー}蝦 ^{レン}仁 (海老の塩味炒め) ￥1,400
8. ^{ナー}及 ^ユ油 ^{シャー}蝦 ^{レン}仁 (海老のクリーム炒め) ￥1,400
9. ^{ゴン}公 ^{パオ}保 ^{シャー}蝦 ^{レン}仁 (海老の甘酢辛し炒め) ￥1,400
10. ^{チャオ}XO ^{ハイセン}炒海鮮 (海鮮二種のXO醬炒め) ￥1,400
11. ^{ナー}及 ^{マー}麻 ^{リャン}両 ^{ウェイ}味 (海老とモンゴイカの胡麻ミルク炒め) ￥1,400
12. ^{スン}生 ^{チャオ}炒 ^{モー}墨 ^{ユイ}魚 (モンゴイカの塩味炒め) ￥1,400
13. ^{ナー}及 ^ユ油 ^{モー}墨 ^{ユイ}魚 (モンゴイカのクリーム炒め) ￥1,400
14. ^{ユイ}魚 ^{シャン}香 ^{モー}墨 ^{ユイ}魚 (モンゴイカの四川辛口炒め) ￥1,400
15. ^{ナー}及 ^ユ油 ^{ポウ}鮑 ^{ユイ}魚 (あわびのクリーム煮) ￥3,900
16. ^{ツォン}葱 ^{シャオ}焼 ^{ポウ}鮑 ^{ユイ}魚 (葱とあわびの醤油煮込み) ￥3,900
17. ^{ハイ}蟹 ^{ルー}肉 ^{ユイ}魚 ^{ツー}翅 (蟹とふかひれの煮込み) ￥3,400

豚 * 牛 * 鶏肉料理

- | | | | | | |
|-----|---|---|-----|-----------------|--------|
| 18. | 八 | 宝 | 菜 | (五目醤油炒め) | ¥1,100 |
| 19. | 紅 | 焼 | 扣肉 | (豚肉の角煮) | ¥1,250 |
| 20. | 蠔 | 油 | 牛肉 | (牛肉のカキソース炒め) | ¥1,400 |
| 21. | 魚 | 香 | 牛肉 | (牛肉の四川辛口炒め) | ¥1,400 |
| 22. | 青 | 椒 | 牛肉絲 | (牛肉とピーマンの細切り炒め) | ¥1,400 |
| 23. | 腰 | 果 | 鶏丁 | (鶏肉のカシューナッツ炒め) | ¥1,100 |
| 24. | 宮 | 保 | 鶏丁 | (鶏肉の辛口炒め) | ¥1,100 |
| 25. | 油 | 淋 | 鶏塊 | (鶏肉の唐揚げ黒酢薬味ソース) | ¥1,100 |
| 26. | 回 | 鍋 | 肉 | (豚肉とキャベツの味噌炒め) | ¥1,100 |
| 27. | 古 | 老 | 肉 | (豚ヒレ肉の酢豚) | ¥1,400 |
| 28. | 香 | 醋 | 猪肉 | (トロトロ角煮の黒酢豚) | ¥1,400 |

野菜 * 豆腐料理

- | | | | | | |
|-----|---|---|------|--------------|--------|
| 29. | 炒 | 素 | 什錦 | (豚肉入り野菜炒め) | ¥1,100 |
| 30. | 炒 | 青 | 菜 | (青菜のピリ辛炒め) | ¥900 |
| 31. | 炒 | 和 | 五柳菜 | (多種野菜の塩味炒め) | ¥950 |
| 32. | 四 | 川 | 麻婆豆腐 | (四川マーボー豆腐) | ¥1,300 |
| 33. | 蟹 | 肉 | 豆腐 | (蟹肉と豆腐の煮込み) | ¥1,350 |
| 34. | 干 | 辺 | 青菜 | (青菜の四川照り炒め) | ¥900 |
| 35. | 魚 | 香 | 茄子 | (なすの四川辛口煮込み) | ¥1,100 |

おこげ料理

- | | | | | | | |
|-----|-----------------|-----------------|------------------|-----------------|-------------|--------|
| 36. | ^{スー} 什 | ^{チン} 錦 | ^{コーウ} 鍋 | ^{バー} 粿 | (五目おこげ料理) | ¥2,200 |
| 37. | ^{ハイ} 海 | ^{セン} 鮮 | ^{コーウ} 鍋 | ^{バー} 粿 | (海鮮あんかけおこげ) | ¥2,400 |

湯

- | | | | | | |
|-----|------------------|------------------|-----------------|-----------|--------|
| 38. | ^{シュー} 栗 | ^{ミー} 米 | ^{タン} 湯 | (コーンスープ) | ¥880 |
| 39. | ^{タン} 疋 | ^{ファー} 花 | ^{タン} 湯 | (たまごスープ) | ¥850 |
| 40. | ^{ユイ} 魚 | ^{ツー} 翅 | ^{タン} 湯 | (ふかひれスープ) | ¥2,700 |

麺 * 飯 * 点心

(こちらのメニューは一人前の量になります。)

- | | | | | | | |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------|-------------|------|
| 41. | 夜のおまかせ定食 (ライスおかわり自由です) | | | | | ¥980 |
| 42. | ^{タン} 坦 | ^{タン} 々 | ^{タン} 湯 | ^{メン} 麵 | (タンタン麵<辛口>) | ¥800 |
| 43. | ^{スーツァン} 四川 | ^{タンタンメン} 坦々麵 | (元祖天秤汁なし坦々麵<激辛口>半ライス付) | | | ¥900 |
| 麵が残り少なくなりましたらライスを混ぜてお召し上り下さい。 | | | | | | |
| さらにおいしく召し上がれます。 | | | | | | |
| 44. | ^{サン} 酸 | ^{ラー} 辣 | ^{タン} 湯 | ^{メン} 麵 | (サンラー麵) | ¥880 |

(酢と胡椒がきいたスパイシー麵)

- | | | | | | | | |
|-----|---------------------------|--------------------|--------------------|-----------------|--------------------|------|------|
| 45. | ^{スー} 什 | ^{チン} 錦 | ^{タン} 湯 | ^{メン} 麵 | (五目汁そば) | ¥860 | |
| 46. | ^{ザーツァイルースー} 榨菜肉絲 | ^{タンメン} 湯麵 | (ザーサイと豚肉そば) (辛口あり) | | | ¥860 | |
| 47. | ^{ツォン} 葱 | ^{ユー} 油 | ^{メン} 麵 | (葱とチャーシューのあえ麵) | | | ¥800 |
| 48. | ^{シャー} 蝦 | ^{レン} 仁 | ^{タン} 湯 | ^{メン} 麵 | (海老と野菜の塩味麵) | ¥950 | |
| 49. | ^{スー} 什 | ^{チン} 錦 | ^{チャオ} 炒 | ^{メン} 麵 | (五目あんかけ焼きそば<辛口あり>) | ¥850 | |

50.	<small>ソー</small> 少	<small>ズー</small> 子	<small>メン</small> 麵	(四川田舎焼きそば<辛口あり>)	¥800		
51.	<small>ハイ</small> 海	<small>セン</small> 鮮	<small>チャオ</small> 炒	<small>メン</small> 麵	(海鮮塩味あんかけ焼きそば)	¥1,000	
52.	<small>ハイ</small> 蟹	<small>ルー</small> 肉	<small>チャオ</small> 炒	<small>ハン</small> 飯	(蟹肉入りチャーハン)(スープ付)	¥900	
53.	<small>スー</small> 什	<small>チン</small> 錦	<small>チャオ</small> 炒	<small>ハン</small> 飯	(五目チャーハン)(スープ付)	¥850	
54.	<small>フーケン</small> 福建	<small>チャオ</small> 炒	<small>ハン</small> 飯	(海鮮オイスターチャーハン)(スープ付)	¥1,050		
55.	<small>スー</small> 什	<small>チン</small> 錦	<small>ホイ</small> 烩	<small>ハン</small> 飯	醤油味又は塩味	¥850	
				(五目あんかけごはん)(スープ付)(辛口あり)			
56.	<small>スー</small> 四	<small>ツァン</small> 川	<small>マー</small> 麻	<small>バー</small> 婆	<small>ホイ</small> 烩	<small>ハン</small> 飯	¥1,000
				(四川マーボー豆腐あんかけごはん)(スープ付)			
57.	<small>クー</small> 扣	<small>ロウ</small> 肉	<small>ホイ</small> 烩	<small>ハン</small> 飯	(豚肉の角煮ごはんスープ付)(辛口あり)	¥1,050	
58.	<small>バンバン</small> 棒々	<small>チー</small> 鶏	<small>レイ</small> 冷	<small>メン</small> 麵	(鶏肉の胡麻ソースかけ冷麵)	¥900	
59.	<small>スー</small> 什	<small>チン</small> 錦	<small>レイ</small> 冷	<small>メン</small> 麵	(五目冷麵)(6月~8月)	¥960	
60.	<small>シャオ</small> 焼		<small>マイ</small> 売		(しゅうまい)(4ヶ)	¥600	
61.	<small>シャー</small> 蝦	<small>レン</small> 仁	<small>シャオマイ</small> 焼売		(海老しゅうまい)(4ヶ)	¥650	
62.	<small>ツウイン</small> 脆皮	<small>ビー</small> 春	<small>ツイ</small> 卷	<small>ジュン</small>	(鈴のバリバリの春巻き)(4ヶ)	¥600	
63.	<small>ホンユー</small> 紅油	<small>シュイ</small> 水	<small>ジャオ</small> 餃		(四川水ぎょうざ)(6ヶ)	¥600	
64.	<small>シェーファン</small> 蟹粉	<small>ショウ</small> 小	<small>ロン</small> 龍包	<small>ボウ</small>	(蟹みそ入り小龍包)(4ヶ)	¥850	
65.	<small>ファー</small> 花		<small>ジェン</small> 捲		(中国風蒸しパン)(4ヶ)	¥600	
66.	<small>シアン</small> 熊貓	<small>マオ</small> 豆	<small>トウ</small> 沙	<small>パオ</small> 包子	<small>ズ</small>	(パンダ型あんまん)(2ヶ)	¥450
67.	<small>シー</small> 杏	<small>レン</small> 仁	<small>ドウ</small> 豆	<small>フ</small> 腐		¥400	