



# Lunch Course ランチコース

## 午餐菜譜



竹韻冷菜三味盆  
本日の前菜三種  
Today's 3kinds appetizer

酸夢ト蓮藕燉鷄湯  
やわらか蓮根と大根ピクルスの蒸しスープ  
Chicken soup with Lotus root and radish soup

椒香葱爆魷花 (A)  
アオリイカと九条葱、香菜の炒め 青山椒の香り  
Stir fried bigfin reef squid and green onion  
with coriande and sichuan pepper

又は  
お選びください  
OR

泡椒桂花蝦仁 (B)  
海老のチリソース金木犀仕立て  
Braised shrimps and beaten egg with chilli sauce

飘香霸王骨  
悪大王のスペアリブ  
Spicy spare ribs in Piaoxiang style

清炒時菜  
季節の青菜の塩炒め  
Stir fried seasonal vegetable

一両担担麵 (C)  
本場四川の汁無し担担麵  
Dandan noodles

又は  
お選びください  
OR

陳麻婆豆腐 (D)  
本場四川の麻婆豆腐  
Bean curd and minced meat with chili sauce

即日甜品  
本日のデザート  
Dessert

餐后茶  
中国茶  
Chinese tea

¥6,800

(1名様 Per person)

2名様より承ります

Two persons minimum

コース ラストオーダー

Course last order

14:00





## ランチセット Lunch set

前菜三種盛りと黒酢の酢豚がついた人気のセット

A popular set that includes three appetizers  
and black vinegar sweet and sour pork



正宗担担麵  2,500円

本場四川の汁無し担担麵

(お茶タマゴ & スープ付き)

アレルギー: 小麦・卵・落花生

Dandan noodles



什菌両面黄 2,900円

いろいろキノコと鶏肉の

醤油あんかけ焼きそば(スープ付き)

アレルギー: 小麦・卵

Fried noodles with various  
mushrooms and chicken



麻婆豆腐  2,600円

本場四川の麻婆豆腐 (白ご飯 & スープ付き)

アレルギー: 小麦・卵

Bean curd and minced meat  
with chili



海胆魚翅蓋飯 3,900円

ウニ入りフカヒレあんかけご飯

(スープ付き)

アレルギー: 小麦・卵

Shark fin rice with sea urchin

価格は全て税込みです。

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客様は、スタッフにお申し出ください。  
料理長と相談させていただきます。

All prices include tax

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary requirements and our chefs will be delighted  
to assist you





## ランチセット Lunch set

前菜三種盛りと黒酢の酢豚がついた人気のセット  
A popular set that includes three appetizers  
and black vinegar sweet and sour pork



原味鶏湯麺 2,800円  
おおいた冠地どりと九条葱の旨味たっぷりスープ麺  
Soup noodles with green onion  
and chicken  
アレルギー:小麦・卵



紅焼排翅 6,900円  
濃厚鶏スープで煮込んだ  
フカヒレ姿煮（白ご飯&スープ付き）  
Braised shark's fin  
with chicken soup  
アレルギー:小麦・卵





## ランチ単品料理 Lunch a la carte



山城口水鶏  2,750円

四川名物 おおいた冠地どりのよだれ鶏

Shredded cold chicken with  
sichuan spicy sauce

アレルギー:小麦・海老・落花生



香醋肉片 2,750円

黒酢のスブタ

Black vinegar sweet and sour pork

アレルギー:小麦・卵



飘香霸王骨  3,080円～

飘香スペシャルティ 悪大王のスペアリブ(2本～)

Spicy spare ribs in Piaoxiang style (2Pieces)

アレルギー:小麦・落花生





## ランチ単品料理 Lunch a la carte



椒香葱爆魷花

2,750円

アオリイカと九条葱、香菜の炒め 青山椒の香り  
Stir fried bigfin reef squid and green  
onion with coriander and sichuan pepper

アレルギー:小麦



泡椒桂花蝦仁 

2,970円

海老のチリソース金木犀仕立て  
Braised shrimps and beaten egg  
with chilli sauce

アレルギー:海老・小麦・卵



清炒時菜

2,200円

季節の青菜の塩炒め

Stir fried seasonal vegetables



陳麻婆豆腐  

2,420円

本場四川の麻婆豆腐

Bean curd and minced meat with chili sauce

アレルギー:小麦





## 麵・飯 Noodle・Rice



### 正宗担担麵

本場四川の汁無し担担麵

Dandan noodles

アレルギー:小麦・落花生

1,870円



### 什菌両面黄

いろいろキノコと鶏肉の醤油あんかけ焼きそば

Fried noodles with chicken and mushrooms

アレルギー:小麦・卵

2,530円



### 原味鶏湯麵

おおいた冠地どりと九条葱の旨味たっぷりスープ麵

Soup noodles with green onion and chicken

アレルギー:小麦

2,420円



### 叙府炒飯

四川漬け物と豚肉のチャーハン

Fried rice with Sichuan pickles and pork

アレルギー:小麦・卵

2,310円



### 海胆魚翅蓋飯

ウニ入りフカヒレあんかけご飯

Shark fin sauce rice with sea urchin

アレルギー:小麦

3,740円



# 甜品 Sweets



飘香杏仁豆腐

770円

2種の「杏子の核」を使用した  
贅沢な香りの杏仁豆腐

Almond jelly

アレルギー：牛乳



葡萄銀耳雪葩

880円

ブドウのグラニテ  
干しぶどうのコンポート

Grape Granite  
with raisin compote



紫苕蓮容黑芝麻鍋餅、椰奶雪糕

1,210円

紫芋と蓮の実餡の焼き春巻き  
ココナッツアイス添え

Baked spring rolls with purple sweet  
potato and lotus seed filling, with  
coconut ice cream

アレルギー：小麦・卵・乳・胡麻・落花生



# Dinner Course ディナーコース

晚餐菜譜 天府



竹韻冷菜三味盆  
本日の前菜三種  
Today's 3kinds appetizer

竹蓀香菇燉鷄湯  
キノガサダケと干しシイタケ、おおいた冠地どりの蒸しスープ  
Bamboo shoots, dried shiitake mushrooms and chicken soup

糊辣脆皮蝦仁  
エビの焦がし唐辛子ソースかけ  
Shrimp in sticky rice batter with burnd chili pepper sauce

清炒時菜  
季節の青菜の塩炒め  
Stir fried seasonal vegetable

荷叶粉蒸牛肉  
牛ホホ肉のスパイス米粉蒸し  
Spicy steamed beef cheeks with rice flour

一両担担麵  
本場四川の汁無し担担麵  
Dandan noodles

¥8,800  
1名様 Per person

即日甜品  
本日のデザート  
Dessert

2名様より承ります  
Two persons minimum

餐后茶  
中国茶  
Chinese tea

コース ラストオーダー  
Course last order  
20:00





# Dinner Course

ディナーコース

晚餐菜譜 芙蓉



竹韻冷菜三味盆  
本日の前菜三種  
Today's 3kinds appetizer

口水鶏  
四川名物 よだれ鶏  
Shredded cold chicken with sichuan spicy sauce

海胆排翅  
ウニ入りフカヒレの姿煮込み  
Braised shark fin with sea urchin

糊辣脆皮大蝦  
もち米の衣で揚げた大エビの焦がし唐辛子ソースかけ  
Deep-fried giant shrimp in sticky rice batter with burnd chili pepper sauce

清炒時菜  
季節の青菜の塩炒め  
Stir fried seasonal vegetable

荷叶粉蒸牛肉  
牛ホホ肉のスパイス米粉蒸し  
Spicy steamed beef cheeks with rice flour

¥13,200  
1名様 Per person

宜賓燃麵  
宜賓市青菜漬けの和え麵  
Pickled greens noodles

2名様より承ります  
Two persons minimum

即日甜品  
本日のデザート  
Dessert


コース ラストオーダー  
Course last order  
20:00

餐后茶  
中国茶  
Chinese tea



## 秋のおすすめ Autumn recommendations



干焼牛蒡 


ゴボウとニンジンの四川式きんぴら

Stir-fried Burdock and Carrot Sichuan Style

アレルギー:小麦

990円



辣滷鶏翅 


鶏手羽先の香料ダレ煮込み

Spicy stewed chicken wings

アレルギー:小麦

1,420円



洪雅藤椒鶏 

おおい冠地どりのフレッシュ青山椒とウコンの香り

Chicken with the aroma of  
Sichuan pepper and turmeric

アレルギー:小麦

2,750円



時菜炒双鮮

海鮮と季節野菜炒め

Stir-fried seafood and seasonal vegetables

アレルギー:海老・イカ・卵

2,970円



## 秋のおすすめ Autumn recommendations



### 焗辣脆皮大蝦

もち米の衣で揚げた大海老の  
焦がし唐辛子ソースかけ

Deep-fried giant shrimp in sticky rice  
batter with burnt chili pepper sauce

アレルギー:小麦・海老・卵

3,430円



### 韭黄茭白鶏絲

黄ニラとマコモダケと鶏肉の塩味炒め

Stir-fried chicken with yellow chives,  
bamboo shoots with salt

アレルギー:卵・小麦

2,970円



### 魚香藕絲

レンコンと鶏肉の唐辛子ピクルス炒め

Stir-fried lotus root with  
pickled chili peppers

アレルギー:卵・小麦

2,750円



### 荷叶粉蒸牛肉

牛ホホ肉のスパイシー米粉蒸し

Spicy steamed beef cheeks  
with rice flour

アレルギー:小麦

4,290円





## 涼菜 Appetizer




山城口水鶏   
四川名物 おおいた冠地どりのよだれ鶏  
Shredded cold chicken with  
sichuan spicy sauce  
アレルギー:小麦・海老・落花生  
2,750円



紅醋海哲皮  
くらげと季節野菜の赤醋和え  
Cold jelly fish and seasonal vegetables with  
red vinegar sauce  
アレルギー:小麦  
2,310円



擂皮蛋茄子   
蒸し茄子とピータンの黒酢ソースかけ  
Steamed eggplant and century egg with  
black vinegar sauce  
アレルギー:小麦・卵・落花生  
1,870円



香菜沙律   
香菜サラダ  
Coriander salad  
アレルギー:小麦・海老・落花生  
1,100円



茶叶蛋  
こだわり卵のお茶タマゴ(2個)  
Chinese tea eggs (2pieces)  
アレルギー:小麦・卵  
990円





飘香白砍冠鶏（姜汁、蒜泥）

飘香名物鶏の香り茹で 二種のソース(生姜、大蒜)

Our speciality boiled whole chicken with  
ginger sauce and garlic sauce

アレルギー:小麦

**1/2** 5,060円

**1/4** 2,970円

特製の塩ダレ(ウコン、四川山椒等)で香り高く茹で上げた逸品。

中国では薬用鶏として知られる烏骨鶏との交配で生まれた「おおい冠地どり」。

柔らかくジューシーで旨味たっぷりの地鶏です。





## 魚翅・湯 Sharks fin・Soup



### 濃鶏湯排翅

極上鶏白湯のフカヒレの姿煮

Braised superior sharks fin with  
premium chicken soup

アレルギー：小麦

7,700円



### 金湯排翅

黄金スープのフカヒレの姿煮

Braised superior sharks fin with  
premium gold soup

アレルギー：小麦

7,920円



### 通天紅焼魚翅

特大 青鮫のフカヒレ

特製スープの醤油煮込み

Extra large blue shark stew in soy sauce

アレルギー：小麦

24,200円



## 湯 Soup



### 海胆魚翅

ウニ入りフカヒレのほぐし身スープ

Shark fin soup with sea urchin

アレルギー:小麦

3,300円



### 酸辣羹

酸っぱくて辛いスープ (1人前)

Hot and sour soup

アレルギー:小麦・卵

1,100円



### 蕃茄蛋花湯

トマトと卵のスープ (1人前)

Egg and tomato soup

アレルギー:小麦・卵

880円



### 酸夢ト蓮藕燉鶏湯

やわらかレンコンと大根ピクルス、

おおいた冠地どりの蒸しスープ(1人前)

Chicken soup with Lotus root  
and radish soup

アレルギー:小麦

1,100円



### 竹蓀香菇燉鶏湯

キノガサダケと干しシイタケ、

おおいた冠地どりの蒸しスープ(1人前)

Bamboo shoots, dried shiitake mushrooms  
and chicken soup

アレルギー:小麦

1,430円



## 海鮮 Sea food



### 飘香串串蝦

天使の海老のスパイシー炒め  
(4本入り)

Stir fried angel prawn and  
with chilli (4Pieces)

アレルギー:海老・小麦・落花生  
3,300円



### 泡椒桂花蝦仁

海老のチリソース金木犀仕立て

Braised shrimps and beaten egg  
with chilli sauce

アレルギー:海老・小麦・卵  
2,970円



### 牛油果沙拉蝦仁

海老のアボカドマヨネーズソース

青山椒風味

Fried shrimp avocado mayonnaise  
sauce

アレルギー:海老・小麦・卵・落花生・乳  
2,970円





### 泡辣鼓紫香魷花



アオリイカの唐辛子ピクルスと

豆鼓の炒め 青じその香り

Stir fried bigfin squid with  
bean drum and red pepper pickles

アレルギー:小麦

2,750円



### 椒香葱爆魷花

アオリイカと九条葱、香菜の炒め

青山椒の香り

Stir fried bigfin reef squid and green  
onion with coriander and sichuan pepper

アレルギー:小麦

2,750円



### 宮保魷花



アオリイカとピーナッツのピリ辛炒め

Spicy stir fried squid and peanuts

アレルギー:小麦・落花生

2,750円





## 鶏 Chicken



### 油淋鶏

鶏の唐揚げ 香味野菜ソースかけ

Fried chicken with flavored  
vegetable sauce

アレルギー:小麦・卵

2,750円



### 歌楽山辣子鶏

重慶名物

唐辛子いっぱい鶏の香り炒め

Chongqing specialties  
stir fried chicken with a lot of chili

アレルギー:小麦・卵

3,960円



### 渝州焼鶏公

重慶式 鶏の火鍋

Chongqing style chicken hotpot

アレルギー:小麦

4,180円



## 牛 Beef



老四川水煮牛肉   
四川名物 牛肉の激辛煮  
Szechuan style beef braised with  
hot sauce pepper souce  
アレルギー:小麦・卵  
4,290円

辛味をつけ火入れした牛肉を、さっと炒めた野菜の上へのせ、たっぷりの唐辛子と共に高温の油を注ぎ仕上げる四川料理を代表する伝統料理です。  
牛肉の旨味、唐辛子の香り立つ辛さと痺れの『麻辣』をお楽しみいただけます。



尖椒牛肝菌牛肉   
四川ポルチーニ茸と牛肉の炒め  
Stir fried beef with porcini  
アレルギー:小麦・卵  
3,740円




川式焼牛頬肉   
牛ホホ肉の本場四川スパイス煮込み  
Beef cheek simmered in  
sichuan spaiice  
アレルギー:小麦  
4,180円



# 豚 Pork



飘香霸王骨   
飘香スペシャルテ  
悪大王のスペアリブ(2本)  
Spicy spare ribs  
in Piaoxiang style(2Pieces)  
アレルギー:小麦、落花生  
3,080円



香醋排骨  
スペアリブの黒酢ソース  
Spare ribs with black vinegar sauce  
アレルギー:小麦  
2,750円



魚香排骨   
スペアリブの唐辛子ピクルスソース  
Spare ribs with chili pickle sauce  
アレルギー:小麦  
2,750円





香醋肉片  
黒酢のスブタ  
Black vinegar sweet  
and sour pork  
アレルギー:小麦・卵  
2,750円

黒酢は上海近郊で作られる鎮江酢を使用しております。  
薄切りにした豚肉に片栗粉をつけ、高温でカリッと揚げました。  
山芋と共に濃厚な黒酢で絡めた人気の一品です。




郷村回鍋肉   
本場四川のホイコーロ  
Twice cooked pork  
アレルギー:小麦  
2,750円

一度、鍋で茹でた肉がまな板で切られてもう一度鍋に戻ってくるというような意味の回鍋肉。  
郷村とは、田舎や農村を意味しております。  
豚肉と合わせのお野菜は、玉ねぎと葉ニンニクとなっております。



豆腐・蔬菜 Bean curd・Vegetable



陳麻婆豆腐 

本場四川の麻婆豆腐

Bean curd and minced meat with chili sauce

アレルギー:小麦

2,420円

四川伝統の味である麻辣(マラー)を味わえる一品。

四川山椒とも呼ばれる花椒の痺れるような辛味と、唐辛子のヒリヒリするような辛さを心行くまでご堪能ください。





### 清炒時菜

季節の青菜の塩炒め

Stir fried seasonal vegetable

2,200円



### 蕃茄炒蛋

トマトと卵の炒め

Stir fried tomato and egg

アレルギー:小麦・卵

2,200円



### 魚香茄子

ナスと唐辛子のピクルス炒め

Stir fried eggplant in  
pickles chili pepper

アレルギー:小麦

2,200円



## 麵 Noodle



正宗担担麵   
本場四川の汁無し担担麵  
Dandan noodles  
アレルギー:小麦・落花生  
1,870円



紅湯牛肉麵   
牛ホホ肉の四川スパイス煮込みスープ麵  
Spicy stewed beef cheek soup noodles  
アレルギー:小麦  
2,640円



原味鶏湯麵  
おおいた冠地どりと九条葱の  
旨味たっぷりスープ麵  
Soup noodles with green onion  
and chicken  
アレルギー:小麦  
2,420円



什菌両面黄  
いろいろキノコと鶏肉の  
醤油あんかけ焼きそば  
Fried noodles with chicken  
and mushrooms  
アレルギー:小麦・卵  
2,530円



## 飯 Rice



### 叙府炒飯

四川漬け物と豚肉のチャーハン

Fried rice with Sichuan pickles and pork

アレルギー:小麦・卵

2,310円



### 海胆魚翅蓋飯

ウニ入りフカヒレあんかけご飯

Shark fin sauce rice with sea urchin


アレルギー:小麦

3,740円



## 小吃 Dim sum



紅油水餃子 

ニラたっぷり水餃子(6個)

Boiled dumplings with chives and  
garlic sauce (6Pieces)

アレルギー:小麦・卵

1,760円



菲黄蝦春卷

海老と黄ニラのスティック春巻き(2本)

Shrimps stick springroll(2Pieces)

アレルギー:海老・小麦

1,100円



蒸金銀銀絲捲      揚金銀銀絲捲

蒸しパン 又は 揚げパン

Steamed bun or deep fried bun

アレルギー:小麦

880円





# 甜品 Sweets



飘香杏仁豆腐

880円

2種の「杏子の核」を使用した  
贅沢な香りの杏仁豆腐

Almond jelly

アレルギー：乳



葡萄銀耳雪葩

990円

ブドウのグラニテ  
干しぶどうのコンポート

Grape Granite  
with raisin compote



紫芋蓮容黑芝麻鍋餅、椰奶雪糕

1,320円

紫芋と蓮の実餡の焼き春巻き  
ココナッツアイス添え

Baked spring rolls with purple sweet  
potato and lotus seed filling, with  
coconut ice cream

アレルギー：小麦・卵・乳・胡麻・落花生