



火鍋スープ

Chungking Hot Pot

お好みのスープを2種お選びください

Please select 2 soup bases for your hot pot:

New



夏季限定

発酵トマトスープ

Salt Fermented Tomato Soup

乳酸発酵の力で酸味を引き出した旬のトマトとオーブンで焼いたミニトマトで旨味を凝縮した夏季限定スープです。沖縄産島唐辛子を使用した辛味と二種類のトマトの酸味が特徴で肉類は勿論、海鮮にもお勧めです。



麻辣スープ

MALA Spicy Soup

四川料理ならではの、花山椒や唐辛子などの16種類の香辛料をふんだんに使用し絶妙な辛さと痺れのバランスをお楽しみ頂けます。



サンタン

酸湯スープ

Pickled Vegetable and Szechwan Pepper Based Soup

自家製の発酵野菜に高菜、3種類の唐辛子と青山椒を加え、じっくり煮だしたスープ。泡菜の酸味と爽やかな青山椒の香りでお楽しみください。



薬膳白湯スープ

Chinese Herbal Clear Soup

風味豊かな鶏だしをベースに、中国古来の薬膳料理に使用される龍眼や草果などの漢方に加え、豆乳でまろやかに仕上げました。

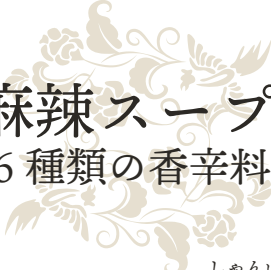


ハイウェイ

海味スープ

Seafood Based Soup

自家製エビ油でじっくり炒めた香味野菜に、海老味噌と干し貝柱、干しエビを加え、魚介のエキスが凝縮した風味豊かなスープ。レモングラスとローリエのアクセントが食欲を促します。



麻辣スープ 16 種類の香辛料

はっかく
◆八角

中国原産の「トウシキミ」という木の果実を乾燥させたもののことをいいます。

けいひ
◆桂皮

桂（熱帯産の香木）の木の皮。香料以外ではシナモンとも呼ばれます。

れいそう
◆靈草

またの名を甘草（かんぞう）といい、まめ科の多年生植物。根を干したものは特殊の甘味を持ち、薬用・甘味に用いられる。

さんな
◆山奈

ショウガ科のバンウコンの根茎を輪切りにし、乾燥させたもの。

はいそう
◆排草

サクラソウ科。
麻辣火鍋によく使われる香料の一つである。

そうか
◆草果

中国原産のアモムム・ツァオコの果実を、生薬・草果と呼びます。

しゃにん
◆砂仁

世界最古のスパイス「カルダモン」の一種。

かぐのこのみ
◆香果

柑橘類の大和橘

しゃんいえ
◆香叶

月桂樹の葉。

とうき
◆当归

セリ科シシウド属の多年草。漢方薬として用いられる。

こうしろう
◆紅紫草

紫草根＝紫根（しこん）
ムラサキという植物の根を干したもの。

ばいこう
◆白扣

ショウガ科の多年生植物。

はなざんしょう
◆花山椒

ミカン科サンショウ属の落葉低木。
中国産の華北山椒（カホクザンショウ）を指す。

たかのつめ
◆鷹の爪

トウガラシの品種。

しょうが
◆生姜

ショウガ科の多年草。
野菜として食材に、また生薬として利用される。

にんにく
◆大蒜

ニンニクはヒガンバナ科ネギ属の多年草。
球根（鱗茎）を香辛料として用いる。



薬膳スープ 4 種類の香辛料

けいえん
◆桂圓

龍眼（ろんがん）のことを指し、ムクロジ科ムクロジ属の常緑小高木またはその果実。

とうじん
◆党参

キキョウ科のつる性多年草である。ヒカゲツルニンジン（*Codonopsis pilosula*）および同属植物の根を用いる。

くこ
◆杞子

ナス科の落葉低木。

べになつめ
◆紅棗

ナツメという植物の果実。