



# 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。