



重慶飯店の火鍋

Chungking Hot Pot

中国四川省の食文化、重慶発祥ともいわれる「火鍋」。陰陽に見立てた鍋で味わう唐辛子の辛さ、花山椒痺れの「麻辣スープ」と、漢方たっぷりの白濁「薬膳スープ」をはじめ、全4種ご用意しております。季節を問わずお楽しめる「火鍋」をぜひどうぞ。

Szechwan Province is known to be the birthplace of “Hot Pot” . Taste the flavours of Szechwan in our Yin Yang shaped pots with your two soup choices from our selection of four different soup flavours. Our soup flavours include the famous “MALA soup” full of spicy and numbing Szechwan Pepper, and the “Chinese Herbal Clear Soup” .

中 ・ 華 ・ 四 ・ 川 ・ 料 ・ 理
CHUNGKING CHINESE SZECHWAN RESTAURANT

重慶飯店





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。

- 火鍋 -

スタンダードセット

Standard Hot Pot Set

¥6,500 (平日限定)

国産牛肉や豚肉、海鮮などバランスよく取り揃えたお手軽なセットです。お好みの食材を追加してお楽しみ下さい。



前菜三種盛り合わせ / 国産牛肉肩ロース / 国産豚肉肩ロース / 赤海老 /

Today's Appetizer Trio / Japanese Beef Shoulder Roast / Japanese Pork Shoulder Roast / Shrimp /

棒湯葉 / 水餃子 / 季節野菜の盛り合わせ / デザート二種

Yuba (Tofu Skin) / Boiled Dumplings / Variety of Vegetables / Dessert Duo

- 火鍋 -

バラエティセット

Variety Hot Pot Set

¥8,000

牛肉やラム肉、海鮮などバラエティー豊かな食材を取り揃えました。
初めて火鍋を召し上がる方にお薦めの重慶飯店定番のお薦め火鍋セットです。



前菜三種盛り合わせ / 黒毛和牛リブロース / 国産牛肉肩ロース / ラム肉 / 竹筒つみれ /

Today's Appetizer Trio / KUROGE Wagyu Rib Roast / Japanese Beef Shoulder Roast / Lamb / Minced Meat in Bamboo /

赤海老 / ホタテ / 棒湯葉 / 季節野菜の盛り合わせ / デザート二種

Shrimp / Scallops / Yuba (Tofu Skin) / Assortment of Vegetables / Dessert Duo

※表示料金は消費税、サービス料が含まれています。
The prices listed include tax and Service Charge.

- 火鍋 -

デラックスセット

Deluxe Hot Pot Set

¥10,000

和牛リブローズや黒毛和牛が入った特選コース。カニ爪・海老・ホタテの海鮮3種盛りなども入っており、お楽しみいただけるデラックスセットです。



三種前菜の盛り合わせ／黒毛和牛リブローズ／国産牛肉肩ロース／カニ爪／有頭海老／
Today's Appetiser Trio / KUROGE Wagyu Rib Roast / Japanese Beef Shoulder Roast / Crab Claw / Headed shrimp /

ホタテ／竹筒つみれ／棒湯葉／季節野菜の盛り合わせ／デザート二種
Scallops / Minced Meat in Bamboo / Yuba (Tofu Skin) / Assortment of Vegetables / Dessert Duo

- 火鍋 -

プレミアムセット

Premium Hot Pot Set

¥12,000

黒毛和牛やフカヒレ・ロブスターなど豪華食材はもちろん、ホタテ・カニ爪などお薦めの海鮮もお楽しみいただけるプレミアムなセットです。



五種前菜の盛り合わせ／黒毛和牛リブローズ／国産牛肉肩ロース／フカヒレ(ヨシキリ鯨の尾ビレを使用)／
Today's Appetizer Quint / KUROGE Wagyu Rib Roast / Japanese Beef Shoulder Roast / Shark Fin /

外国産伊勢海老テール／ホタテ／カニ爪／竹筒つみれ／棒湯葉／水餃子／季節野菜の盛り合わせ／デザート二種
Lobster / Scallops / Crab Claw / Minced Meat in Bamboo / Yuba (Tofu Skin) / Boiled Dumplings / Assortment of Vegetables / Dessert Duo

※表示料金は消費税、サービス料が含まれています。
The prices listed include tax and Service Charge.



肉類

Meat Selection

黒毛和牛肩ロース

Kuroge Wagyu Shoulder Roast

100g ¥1,400

国産豚肉肩ロース

Japanese Pork Shoulder Roast

100g ¥750

黒毛和牛リブロース

KUROGE Wagyu Rib

100g ¥2,300

国産豚肉バラ

Japanese Pork Belly

100g ¥750

ラム肉

Lamb Meat

100g ¥1,050

ヤゲン軟骨

Chicken Cartilage

150g ¥650

豚軟骨

Pork Cartilage

200g ¥800



海鮮

Seafood

赤海老

Shrimp

2尾 ¥640

鮑

Abalone

約 70g ¥1,000

ホタテ

Scallops

2個 ¥640

竹筒つみれ

Minced Shrimp in Bamboo

100g ¥750



※表示料金は消費税、サービス料が含まれています。
The prices listed include tax and Service Charge.



季節野菜の盛り合わせ

Assortment of Five Seasonal Vegetables

¥ 1,300

もやし

Bean Sprouts

¥300

キノコの盛り合わせ

Assortment of Three Mushrooms

¥ 1,300

豆苗

Pea Sprouts

¥500

エノキ

Enoki Mushrooms

¥ 450

レタス

Lettuce

¥650

椎茸

Shiitake Mushrooms

¥ 500

空芯菜

Chinese Water Spinach

¥600

木くらげ

Jews Ear

¥ 400

とうもろこし

Corn

¥600

ほうれん草

Spinach

¥ 700

冬瓜

Wax Gourd

¥600

発酵トマト（夏季限定）

Fermented Tomato Soup Base

¥ 1,000

香菜

Coriander

¥500



麺

Noodle

約 110g ¥ 400

冷凍豆腐

Frozen Tofu

¥ 400

春雨

Vermicelli

¥ 400

揚げ豆腐

Fried Tofu

¥ 400

糸こんにゃく

Tread Konjac

¥ 400

棒湯葉

Yuba Tofu Skin

¥ 500

海老入り水餃子

Shrimp Dumpling

5 個 ¥ 1,200