

冷盤

前菜料理 Appetizers

1. 什景拼盤

Chef's Special Appetizer Combination

五種冷菜盛合わせ

1名様 1,800



2. 三色拼盤

ChungKing Appetizer Trio

三種冷菜盛合わせ

1名様 1,350



3. 白切鶏

Sliced Steamed Chicken

蒸し鶏

2~3人前
Small 小

4~5人前
Medium 中

2,700

4,050

ソースを
お選びください

☐ A Sesame Sauce
棒棒鶏(バンバンジー)

☐ B Special Ginger Sauce
葱生姜ソース

☐ C Sansho Pepper Sauce
辛味ソース(よだれ鶏)



4. 雲白肉

Thinly-Sliced Pork with Chili & Garlic Sauce

豚肉の薄切り辛味ニンニクソースかけ

2,800

4,200



5. 海蜇皮

Shredded Jellyfish Szechwan Marinade

クラゲの冷菜

3,700

5,550



※表記料金は消費税サービス料が含まれています。



海鮮料理 Seafood

		小 50g	大 200g	
6. 紅焼魚翅 Superior Whole Sharks Fin with Soy Essence ふかひれの姿煮		4,500 (1枚)	26,000 (1枚)	
	1カップ	2〜3人前 Small 小	4〜5人前 Medium 中	
7. 蟹粉魚翅湯 Shredded Sharks Fin Soup with Crab Meat 蟹肉入りふかひれスープ	1,500	4,200	6,300	
8. 干貝魚翅湯 Shredded Sharks Fin Soup with Dried Scallop 干し貝柱入りふかひれスープ	1,400	3,900	5,850	



		2〜3人前 Small 小	4〜5人前 Medium 中	
9. 紅焼鮑魚 Stewed Superior Sliced Abalone with Soy Essence 鮑と椎茸の醤油煮		6,200	9,300	
10. 奶油鮑魚 Stewed Superior Sliced Abalone with Cream Sauce 鮑のクリーム煮		6,200	9,300	
11. 鮮鮑魚 Wok-Fried Abalone 活け鮑の炒め		5,900	8,850	

味付けを
お選びください

☐ A Light Seasoning
油泡(塩味)

☐ B XO Sauce
XO 醬ソース

※表記料金は消費税サービス料が含まれています。

魚類

12. 鮮魚

Sliced Fish

本日の鮮魚の料理

2〜3人前 4〜5人前
Small 小 Medium 中

3,500 5,250

味付けを
お選びください

☐ A Sweet & Sour
糖酢(甘酢ソース)

☐ B Fragrant Soy Sauce
清蒸(香り蒸し)

☐ C XO Sauce
XO 醬ソース

☐ D Chili Pepper Stew
水煮(山椒唐辛子煮込み)

墨魚

13. 墨魚

Cuttle Fish

イカの料理

2〜3人前 4〜5人前
Small 小 Medium 中

3,500 5,250

味付けを
お選びください

☐ A Light Seasoning
油泡(塩味)

☐ B XO Sauce
XO 醬ソース

☐ C Red Dried Chili
宮保(唐辛子)

☐ D Garlic Chili Sauce
魚香(辛しニンニク)

蛋類

14. 芙蓉蟹蛋

Chinese Egg Omelet with Crab Meat

かに玉

2〜3人前 4〜5人前
Small 小 Medium 中

2,700 4,050

15. 木須肉

Wok-Fried Pork, Jews Ear and Egg

玉子、きくらげ、豚肉の炒め

2,600 3,900

※表記料金は消費税サービス料が含まれています。

蝦類

16. 龍蝦

Lobster

ロブスターの料理

2〜3人前 4〜5人前
Small 小 Medium 中

6,900 10,350

味付けを
お選びください

☐ A Chili Sauce
乾焼(チリソース)

☐ B Light Seasoning
油泡(塩味)

☐ C Mayonnaise
富貴(マヨネーズ)

☐ D XO Sauce
XO 醬ソース

17. 明蝦

Stripped Prawn

大海老の料理

4,700 7,050

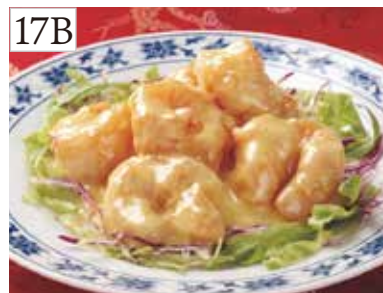
味付けを
お選びください

☐ A Chili Sauce
乾焼(チリソース)

☐ B Mayonnaise
富貴(マヨネーズ)

☐ C Red Dried Chili
宮保(唐辛子)

☐ D Sweet & Sour
糖酢(甘酢)



18. 蝦仁

Wok-Fried Shrimp

海老の料理

3,500 5,250

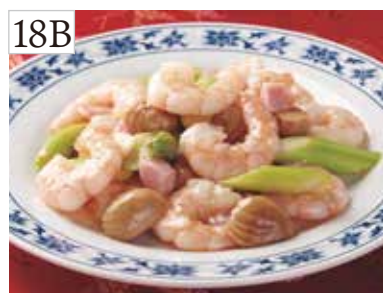
味付けを
お選びください

☐ A Chili Sauce
乾焼(チリソース)

☐ B Light Seasoning
油泡(塩味)

☐ C Mayonnaise
富貴(マヨネーズ)

☐ D Chinese Crispy Tempura
酥炸(天ぷら)



※表記料金は消費税サービス料が含まれています。

鍋粿

おこげ料理 Crispy Rice

19. 什景鍋粿

Crispy Rice with Assorted Delicacies
五目入りおこげ料理

2~3人前 Small 小	4~5人前 Medium 中
3,200	4,800



豆腐

豆腐料理 Bean Curd

20. 麻婆豆腐

Wok-Stewed Mah-Bo Tofu with Spicy Minced Pork
マーボ豆腐

2~3人前 Small 小	4~5人前 Medium 中
1,900	2,850



21. 蟹粉豆腐

Wok-Fried Tofu with Fresh Crab Meat
豆腐の蟹肉入り煮込み

2,800	4,200
-------	-------



豚肉の料理 Pork

	2〜3人前 Small 小	4〜5人前 Medium 中
22. 咕啞猪肉 Sweet & Sour Pork, Chungking Style 酢豚	2,600	3,900
23. 香醋猪肉 Sweet & Sour Pork, with Black Vinegar 黒酢の酢豚	2,600	3,900
24. 青椒肉絲 Wok-Fried Shredded Pork & Green Pepper 豚肉の細切りとピーマンの炒め	2,800	4,200
25. 搾菜肉絲 Wok-Fried Shredded Pork & Chinese Pickle 豚肉の細切りとザーサイの炒め	2,800	4,200
26. 回鍋肉片 Wok-Fried Pork & Cabbage with Black Bean Sauce ホイコーロー	2,800	4,200





鶏肉とアヒル料理 Chicken&Duck

	2〜3人前 Small 小	4〜5人前 Medium 中
27. 炒鶏丁	2,600	3,900

Wok-Fried Diced Chicken

鶏肉の炒め

味付けを
お選びください

☐ A Red Dried Chili

宮保(唐辛子)

☐ B Soy Sauce & Cashew Nuts

腰果(カシューナッツ入り醤油)

☐ C Bean Paste Sauce

醬爆(味噌)

☐ D Chili Paste Sauce

辣子(辛子味噌)



28. 生炸子鶏	2,300	3,450
----------	-------	-------

Original Fragrant Crispy Fried Chicken

鶏の唐揚げ

(6ヶ)

(9ヶ)



29. 北京烤鴨 (2枚より承ります)	1枚 1,600
---------------------	-------------

Barbecued Pecking Duck (From 2 pieces)

北京ダック



牛肉の料理 Beef

2〜3人前 4〜5人前
Small 小 Medium 中

30. 中式和牛

6,300 9,450

Wagyu Beef Steak Chinese Style

和牛サーロインの中華風ステーキ

ソースを
お選びください

☐ A Oyster Sauce

蠔油(オイスター)

☐ B Kam Wah-Ham

金華ハム

☐ C XO Sauce

XO 醬ソース

31. 和牛片

5,400 8,100

Wok-Fried Wagyu Beef

和牛サーロイン

味付けを
お選びください

☐ A Oyster Sauce

蠔油(オイスター)

☐ B Black Pepper Sauce

黒椒(黒胡椒)

☐ C Chili Pepper Stew

水煮(山椒唐辛子煮込み)

32. 牛肉片

4,600 6,900

Wok-Fried Okayama Beef

岡山産 清麻呂牛ロース

味付けを
お選びください

☐ A Oyster Sauce

蠔油(オイスター)

☐ B Hot Chili Sauce

干煸(辛味)

☐ C Garlic Chili Sauce

魚香(辛しニンニク)

33. 青椒牛肉

2,900 4,350

Wok-Fried Shredded Beef with Green Pepper

牛肉の細切りとピーマンの炒め

34. 金醬牛肉

2,900 4,350

Wok-Fried Shredded Beef with Onion in Bean Sauce

牛肉の細切り味噌炒め白髪葱付

レタス (2枚より)

200

with Lettuce (From 2 pieces)

包餅 (2枚より)

150

with Steamed Chinese Pancakes (From 2 pieces)

※表記料金は消費税サービス料が含まれています。



野菜料理 Vegetable

- | | 2〜3人前
Small 小 | 4〜5人前
Medium 中 |
|---|------------------|-------------------|
| 35. 八宝全菜
Chef Special Stewed Delicacy
五目うま煮 | 2,650 | 3,975 |
| 36. 成都素燴
Stewed Mixed Vegetables, Chengdu Style
五目野菜煮込み | 2,500 | 3,750 |
| 37. 炒青菜
Wok-Fried Chinese Green with Light Seasoning
青菜炒め | 2,200 | 3,300 |
| 38. 魚香茄子
Wok-Fried Eggplant & Minced Pork with Spicy Garlic Sauce
ナスと挽肉の四川香味煮 | 2,300 | 3,450 |
| 39. 津白
Wok-Stewed White Cabbage
白菜の煮込み | 2,400 | 3,600 |

ソースを
お選びください

☐ A Fragrant Conpoy
干貝(干し貝柱)

☐ B Crab Meat
蟹粉(蟹肉)

☐ C Cream Sauce
奶油(クリーム)



スープ Soup

	1カップ	2～3人前 Small 小	4～5人前 Medium 中
40. 鮑片湯 Chef Special abalone Soup 鮑入りスープ	1,400	3,900	5,850
41. 海鮮湯 ChungKing Seafood Soup 海鮮スープ	1,000	2,500	3,750
42. 酸辣湯 House Special Hot & Sour Soup 酸辛味スープ		2,200	3,300
43. 粟米湯 Cream of Corn Soup with Egg コーンスープ	800	1,700	2,550
44. 蛋花湯 Chinese Egg Drop Soup 玉子スープ	800	1,700	2,550
45. 素燴湯 Country Style Assorted Vegetable Soup 五目野菜スープ		2,200	3,300
46. 藥膳湯 Meal mixed with chinese medicine soup 藥膳スープ	1,300		

※表記料金は消費税サービス料が含まれています。



麵・炒飯
Rice & Noodle

- | | | |
|-----|---|-------|
| 47. | 福建炒飯
Fried Rice Topped with Meat & Seafood Stew
五目あんかけチャーハン | 2,200 |
| 48. | 蟹肉炒飯
Fried Rice with Crabmeat
蟹肉とレタスのチャーハン | 2,000 |
| 49. | 重慶炒飯
ChungKing House Fried Rice
五目チャーハン | 1,600 |
| 50. | 四川担担麵
Hot Dan Dan Noodle Soup with Spicy Sesame Sauce
四川タンタン麵 | 1,800 |
| 51. | 什景湯麵
Hot Noodle Soup with Assorted Delicacy
五目入りあんかけつゆそば | 2,200 |
| 52. | 魚翅湯麵
Hot Noodle Soup with Superior Sharks Fin
ふかひれ入りつゆそば | 4,500 |
| 53. | 叉焼湯麵
Hot Noodle Soup with Sliced Barbecued Pork
チャーシュー入りつゆそば | 1,600 |
| 54. | 雲吞麵
Hot Noodle Soup with Boiled Shrimp Dumplings
海老ワンタン入りつゆそば | 1,800 |

- | | | |
|-----|---|-------|
| 55. | 重慶炒麵
Chung King House Fried Noodle
五目入りあんかけやきそば | 2,200 |
| 56. | 什景炸麵
Crispy Fried Noodle topped with Assorted Delicacy
五目入りあんかけ揚げそば | 2,200 |
| 57. | 酸辣湯麵
Szechwan Style Hot & Sour Noodle Soup
サンラータン麵 | 2,200 |



- | | | |
|-----|--|-------|
| 58. | 野菜粥
Congee with Mixed Vegetable
五目野菜入りお粥 | 1,500 |
| 59. | 海鮮粥
Congee with Mixed Seafood
海鮮入りお粥 | 2,200 |



點心
Dim Sum

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 60. | 蝦仁餃 (3個入り)
Steamed Shrimp Gyoza Dumpling (3 pieces)
海老入り蒸しギョウザ | 900 |
| 61. | 小籠包 (3個入り)
Steamed Shau Long Bao (3 pieces)
スープ入りまんじゅう (ショウロンポー) | 900 |
| 62. | 蝦仁焼売 (3個入り)
Steamed Shrimp Siu Mai Dumpling (3 pieces)
海老シュウマイ | 900 |
| 63. | 鮮蝦干貝 (3個入り)
Sreamed Scallop Siu Mai Dumpling (3 pieces)
貝柱入りシュウマイ | 900 |
| 64. | 花捲 (2個より承ります)
Steamed Chinese Buns (From 2 pieces)
中華蒸しパン | 1個
280 |
| 65. | 五目春捲 (2本より承ります)
Crisp Fried Spring Roll (From 2 pieces)
はるまき | 1本
350 |
| 66. | 杏仁豆腐
Chilled Almond Jelly with Fruit Cocktail
アンニン豆腐 | 600 |
| 67. | 芒果布甸
Chilled Homemade Mango Pudding
マンゴープリン | 600 |
| 68. | 芝麻球 (2個より承ります)
Crisp-Fried Sesame Glutinous Balls (From 2 pieces)
ゴマ団子 | 1個
350 |

※表記料金は消費税サービス料が含まれています。