

# 冷盤

## 前菜料理 Appetizers

### 三色拼盤

三種冷菜盛合わせ  
ChungKing Appetizer Trio

3,800



三種冷菜盛合わせ

### 蜇鮑鷄盤

鮑、鷄、クラゲ、冷菜盛合わせ  
Sliced Abalone, Jellyfish and Pong Pong Chicken

6,600



鮑、鷄、クラゲ、冷菜盛合わせ

### 棒棒鷄

パンパンジー  
Pong Pong Chicken with Sesame Sauce

2,500



蒸し鷄のネギ油ソース

### 雲白肉

豚肉の薄切り辛味ニンニクソースかけ  
Thinly-Sliced Pork with Chili & Garlic Sauce

2,500



豚肉の薄切り辛味ニンニクソースかけ

### 口水鷄

四川名菜よだれ鷄（辛味）  
Sliced Steamed Chicken with Kou shui ji

2,500



四川名菜よだれ鷄（辛味）

### 搾菜

ザーサイ  
Chinese Pickled Vegetables

660

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

# 海鮮

## 海鮮料理 Seafood

### 紅燒魚翅

ふかひれの姿煮 [醤油煮込み]

Superior Whole Sharks Fin in Soy Sauce

1枚 19,800



### 蟹粉魚翅湯

### 蟹肉入りふかひれスープ

Shredded Sharks Fin Soup with Crab Meat

1,800/一人前 4,800/小盆

### 紅燒鮑魚

### 鮑と椎茸の醤油煮

Stewed Superior Abalone with Soy Essence

5,500



鮑と椎茸の醤油煮

### 奶油鮑魚

### 鮑のクリーム煮

Stewed Superior Abalone with Cream Sauce

5,500



イカ花切りの X.O 醬炒め

### 時菜墨花

### イカ花切りと季節野菜の塩味炒め

Wok-Fried Cuttle-Fish with Special Szechwan Sauce

2,980

### X.O 醬墨花

### イカ花切りの X.O 醬炒め

Wok-Fried Cuttle-Fish in XO Sauce

2,980



自身魚の甘酢ソース

### 糖醋魚塊

### 白身魚の甘酢ソース

Wok-Fried Sweet & Sour Sliced Fish

2,980

### 芙蓉蟹蛋

### かに玉

Chinese Egg Omelet with Fresh Crab Meat

2,500



海老の料理  
Shrimp

乾焼明蝦球

大海老のチリソース煮

Wok-Fried Jumbo Prawn with Mandarin Chili Sauce

3,980



大海老のチリソース煮

宮保大蝦

大海老のカシューナッツ入り炒め (辛味)

Wok-Fried Jumbo Prawn with Cashew Nuts & Dry Chili

3,980



大海老のマヨネーズソース

乾燒蝦仁

海老のチリソース煮

Wok-Fried Shrimp with Mandarin Chili Sauce

3,200



海老の塩味炒め

魚香蝦仁

海老の四川風香味炒め

Wok-Fried Shrimp with Spicy Garlic Sauce

3,200



ソフトシュリンプとズワイ蟹  
カリカリ揚げ、特製スパイス仕立て

香炸脆双鮮

ソフトシュリンプとズワイ蟹

カリカリ揚げ、特製スパイス仕立て

Crisp-Fried Spiced Soft Shrimp and Crab

4,360



## 豚肉の料理 Pork

咕咾猪肉・香醋猪肉

スプタ (甘酢・黒酢)

Sweet & Sour Pork, Chungking Style or Kurozu Style

2,600



回鍋肉片

ホイコーロー

Wok-Fried Pork & Cabbage with Black Bean Sauce

2,600

椒鹽排骨

スペアリブの山椒スパイス炒め

Crisp-Fried Pork Spare Rib with Mixed Pepper Salt

2,900

スプタ (甘酢・黒酢)



ホイコーロー



## 鶏肉の料理 Chicken

宫保鷄丁・腰果鷄丁

鶏肉のカシューナッツ入り炒め (辛味有・無)

Wok-Fried Diced Chicken with Cashew Nuts

2,600



スペアリブの山椒スパイス炒め

生炸子鶏

鶏の唐揚げ

Original Fragrant Crispy Fried Chicken

2,600

重庆辣子鶏

揚げ鶏肉の唐辛子炒め

Fried Chicken with Red Chili Essence

2,700



牛肉の料理  
Beef

**魚香和牛肉**

**和牛の四川風香味炒め**

Wok-Fried Wagyu-Beef with Spicy Garlic Sauce

3,980



和牛と季節野菜のオイスターソース炒め

**時菜和牛肉**

**和牛と季節野菜のオイスターソース炒め**

Wok-Fried Wagyu-Beef and Seasonal Vegetable in Oyster Sauce

3,980

**青椒牛肉**

**牛肉の細切りとピーマンの炒め**

Wok-Fried Shredded Beef with Green Pepper

3,100



牛肉の細切りとピーマンの炒め

**金醤牛肉**

**牛肉の細切り味噌炒めクレープ付**

Wok-Fried Shredded Beef with Crepe in Bean Sauce

3,100



牛肉の細切り味噌炒めクレープ付

**宮燕湯**

**ツバメの巣スープ (2名様～)**

Superior Bird Nest Soup

4,400



ツバメの巣スープ

**酸辣湯**

**豆腐、肉、椎茸入り酢辛味スープ**

House Special Hot & Sour Soup

2,200

**栗米湯**

**コーンスープ**

Cream of Corn Soup with Egg

1,880

※ 表記料金は消費税、サービス料が含まれています。

The prices listed include tax and Service Charge.

# 豆腐

## 豆腐料理 Bean Curd

麻婆豆腐  
マー婆ー豆腐  
Signature Mabo Tofu

1,880



マー婆ー豆腐

# 蔬菜

## 野菜料理 Vegetable

干貝津白  
白菜と干し貝柱の煮込み  
Wok-Stewed White Cabbage with Fragrant Conpoy

2,250



青菜のクリーム煮込み

奶油菜心  
青菜のクリーム煮込み  
Wok-Stewed Chinese Green with Cream Sauce

2,250



白菜と干し貝柱の煮込み

炒青菜  
青菜炒め  
Wok-Fried Chinese Green with Light Seasoning

2,250



青菜炒め

魚香茄子  
ナスと挽肉の四川風香味煮  
Wok-Fried Eggplant & Minced Pork with Spicy Garlic Sauce

2,250



ナスと挽肉の四川風香味煮

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



おこげ料理  
Crispy Rice

什景鍋粑

五目入りおこげ料理（醤油）

Crispy Rice with Assorted Delicacies

3,400



五目入りおこげ料理（醤油）

海鮮鍋粑

三種海鮮入りおこげ料理

Crispy Rice with Abalone, Chicken & Pork

3,600



五目チャーハン



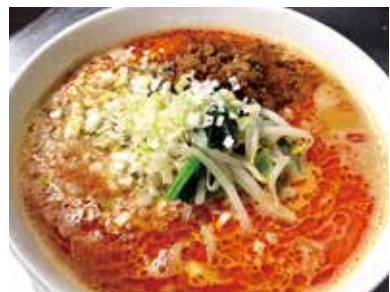
麵・炒飯  
Rice & Noodle

重慶炒飯

五目チャーハン

ChungKing House Fried Rice

2,100



四川タンタン麺

四川担担麵

四川タンタン麺

Hot Dan Dan Noodle Soup with Spicy Sesame Sauce

1,980

什景湯麵

五目入りあんかけつゆそば

Hot Noodle Soup with Assorted Delicacy

2,600



五目入りあんかけやきそば

魚翅湯麵

ふかひれ入りつゆそば

Hot Noodle Soup with Superior Sharks Fin

2,980

重慶炒麵

五目入りあんかけやきそば

Chung King House Fried Noodle

2,600



ふかひれ姿煮入りそば（杏仁豆腐付）

紅燒魚翅麵

ふかひれ姿煮入りそば（杏仁豆腐付）

Noodle Soup with Braised Whole Shark Fin

4,600

白飯

ライス（搾菜付き）

550

※ 表記料金は消費税、サービス料が含まれています。

The prices listed include tax and Service Charge.



点心  
Dim Sum

蝦仁餃

海老入り蒸しギョウザ (3個)  
Steamed Shrimp Gyoza Dumpling

1,200



海老入り蒸し餃子

小籠包

スープ入りまんじゅう (3個)  
Steamed Shau Long Bao

1,200



スープ入りまんじゅう

魚翅餃子

フカヒレギョウザ (3個)  
Steamed Sharks Fin Pork Dumpling

1,200

五香春捲

はるまき ※2本より  
Crisp Fried Spring Roll

(1本) 400



海老シュウマイ

杏仁豆腐

アンニン豆腐  
Chilled Almond Jelly with Fruit Cocktail

660

芝麻球

ゴマ団子 (※2個より)  
Crisp-Fried Sesame Glutinous Balls

(1個) 330



フカヒレギョウザ

椰子酥露

ココナッツミルク (季節限定)  
Chilled Coconut Cream

660

バニラアイスクリーム追加 880  
Add Vanilla Ice Cream

中華・四・川・料・理

CHUNGKING CHINESE SZECHWAN RESTAURANT

# 重慶飯店



中華四川料理とは、中華料理四大系統のひとつで  
中国大陸西南部で発達した料理。

酸（酸っぱさ）、麻（しびれ）、苦（にがみ）、鹹（塩み）、

辣（辛み）、香（こうばしさ）、甜（甘み）の

七つの味を巧みに調理し、微妙なコクや色、香りを引き出す

奥深い味わいに仕上げています。

「一菜一格」ひとつずつ料理にひとつの品格。

「百菜百味」百の料理には百通りの風味。

四川料理の老舗「重慶飯店」では、この理念を守り通し、

料理ひとつひとつに賞賛の思いを込めてお客様にご提供しております。

アレルギーをお持ちのお客様や苦手な食材がある場合は、メニュー成分表をご用意しておりますので、ご不明な点は係までお尋ねください。

【ご留意点】

各種アレルゲンを含む食材を同一の環境で調理しているため、アレルギー物質が微量に混入する場合がございます。

恐れ入りますが、あらかじめご了承くださいますようお願い申し上げます。

なお、お客様の症状の程度、またその日の体調により、アレルギー物質の微量な混入でも発症する場合がございます。

過敏な方、症状が重篤な方は特にご注意ください。

## フリードリンクアイテム

要予約・90分制

コース料理 + ¥3,300 (税込) 2名様から

瓶ビール・紹興酒(5年)・ハイボール・焼酎(麦・芋)・グラスワイン(赤・白)  
ウーロン茶・山楂子ソーダ・オレンジジュース・アップルジュース・パインソーダ

グループ全員 + ¥550(税込) 知多ハイボール・紹興酒10年

要予約

## 北京ダック

1羽(16枚) 16,000 / 半羽(8枚) 8,000 / 1枚 1,200 (4枚から) 税込



## 個室のご案内

【ペア席】2名様



【貴賓室】5名様～20名様



【窓際個室】3名様～6名様





Seasonal Appetizer Assortment

**福 祿 麗 拼 盤** 旬の前菜盛り合わせ

Steamed Birds Nest Soup

**官 燕 美 肌 湯** ヒアルロン酸ジュレ入り燕の巣のスープ

Abalone wrapped in Carta Fata in XO Sauce

**XO 醬 炖 鮑 片** 鮑のカルタファタ包み、X.O 醬ソース

Braised Sharks Fin

**紅 烧 大 排 翅** 謹製ふかひれの姿煮込み

Chinese Style Kuroge Wagyu Beef Steak

**重 慶 煎 牛 哩** 黒毛和牛の重慶風ステーキ

Lobster in Mandarin Chili

**乾 烧 皇 龍 蝦** ロブスターのチリソース

Noodles of your Choice

**選 式 四 麵 飯** お薦め麺飯の中から一品チョイス

Lucky Steamed Peach Bun

**吉 祥 寿 桃 饅** 幸福の桃まんじゅう

Chefs Dessert of the Day

**精 美 小 甜 品** 料理長お薦めデザート

## 春季美食コース

Spring Beauty Course

¥8,800

Spring Chinese Hors d' Oeuvres

**美 味 春 冷 盆** 春のチャイニーズオードブル

Seafood and Tofu Soup

**豆 腐 海 鮮 羹** 海鮮と豆腐の上湯スープ

Homemade Dim Sum Trio

**香 港 三 点 心** 自家製点心三種

Sharks Fin and Abalone in Shrimp Miso Sauce

**蝦 黃 醬 鮑 翅** ふかひれと鮑の海老味噌ソース

Wok-Fried Seasonal Vegetables and Wagyu Beef in Fragrant Essence

**時 菜 炒 和 牛** 季節野菜と和牛の香り炒め

Jumbo Prawn in Mandarin Chili

**乾 烧 明 蝦 球** 大海老のチリソース

Mabo-Tofu with Rice OR Stewed Roasted Pork Noodles

**選 式 麵 飯** マーボー豆腐・ライス or 叉焼煮込みそば

Strawberry Pudding, Almond Tofu, Sakura Sorbet

**選 式 甜 品** 莓プリン・杏仁豆腐・櫻シャーベット

※コースは 2 名様から承ります。

※表示料金は消費税・サービス料 10% が含まれております。

※コースの併用はご遠慮くださいますようお願い致します。