

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

蜆 鮑 鶏 盤

鮑、鶏、クラゲ、冷菜盛合わせ

Sliced Abalone, Jellyfish and Pong Pong Chicken

6,600



鮑、鶏、クラゲ、冷菜盛合わせ

棒 棒 鶏

バンバンジー

Pong Pong Chicken with Sesame Sauce

2,500

葱 姜 白 鶏

蒸し鶏のネギ油ソース

Steamed Chicken with special Ginger Sauce

2,500



蒸し鶏のネギ油ソース

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

海 蜆 皮

クラゲの冷菜

Shredded Jellyfish Szechwan Marinade

3,750

口 水 鶏

四川名菜よだれ鶏（辛味）

Sliced Steamed Chicken with Kou shui ji

2,500



四川名菜よだれ鶏（辛味）

蜜 汁 叉 焼

チャーシュー

Original Barbecued Pork

2,500

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.



海鮮料理 Seafood

紅焼魚翅

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

紅焼鮑魚

鮑と椎茸の醤油煮

Stewed Superior Abalone with Soy Essence

5,500

奶油鮑魚

鮑のクリーム煮

Stewed Superior Abalone with Cream Sauce

5,500



鮑と椎茸の醤油煮

魚香墨花

イカ花切り四川風香味炒め

Wok-Fried Cuttle-Fish with Special Szechwan Sauce

2,980

時菜墨花

イカ花切りと季節野菜の塩味炒め

Wok-Fried Cuttle-Fish with Vegetable in Light Seasoning

2,980



イカ花切りのX.O 醬炒め

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

糖醋魚塊

白身魚の甘酢ソース

Wok-Fried Sweet & Sour Sliced Fish

2,980



白身魚の甘酢ソース

芙蓉蟹蛋

かに玉

Chinese Egg Omelet with Fresh Crab Meat

2,500

蝦類

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

富貴明蝦球

大海老のマヨネーズソース

Wok-Fried Shrimp with Mustard Mayonnaise

3,980



大海老のマヨネーズソース

乾焼蝦仁

海老のチリソース煮

Wok-Fried Shrimp with Mandarin Chili Sauce

3,200

生炒蝦仁

海老の塩味炒め

Wok-Fried Shrimp with Ham in Light Seasoning

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

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



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



豚肉の料理 Pork

咕啞猪肉・香醋猪肉

スブタ (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

椒塩排骨

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



スブタ (甘酢・黒酢)



ホイコーロー



鶏肉の料理 Chicken

宮保鶏丁・腰果鶏丁

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

生炸子鶏

鶏の唐揚げ

Original Fragrant Crispy Fried Chicken

2,600

重慶辣子鶏

揚げ鶏肉の唐辛子炒め

Fried Chicken with Red Chili Essence

2,700



スペアリブの山椒スパイス炒め



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

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

金醬牛肉

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



和牛と季節野菜のオイスターソース炒め



牛肉の細切りとピーマンの炒め



スープ Soup

宮燕湯

ツバメの巣スープ (2名様～)

Superior Bird Nest Soup

4,400

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



牛肉の細切り味噌炒めクレープ付



ツバメの巣スープ

豆腐

豆腐料理 Bean Curd

麻婆豆腐
マーボー豆腐
Signature Mabo Tofu

1,880



マーボー豆腐

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.

鍋粬

おこげ料理 Crispy Rice

什景鍋粬

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

3,400

海鮮鍋粬

三種海鮮入りおこげ料理
Crispy Rice with Abalone, Chicken & Pork

3,600



五目入りおこげ料理（醤油）



五目チャーハン

麵飯

麵・炒飯 Rice & Noodle

重慶炒飯

五目チャーハン
ChungKing House Fried Rice

2,100

四川担担麵

四川タンタン麵
Hot Dan Dan Noodle Soup with Spicy Sesame Sauce

1,980



四川タンタン麵

什景湯麵

五目入りあんかけつゆそば
Hot Noodle Soup with Assorted Delicacy

2,600

魚翅湯麵

ふかひれ入りつゆそば
Hot Noodle Soup with Superior Sharks Fin

2,980



五目入りあんかけやきそば

重慶炒麵

五目入りあんかけやきそば
Chung King House Fried Noodle

2,600

紅焼魚翅麵

ふかひれ姿煮入りそば（杏仁豆腐付）
Noodle Soup with Braised Whole Shark Fin

4,600



ふかひれ姿煮入りそば（杏仁豆腐付）

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.



點心 Dim Sum

蝦 仁 餃

海老入り蒸しギョウザ (3 個)

Steamed Shrimp Gyoza Dumpling

1,200

小 籠 包

スープ入りまんじゅう (3 個)

Steamed Shau Long Bao

1,200

蝦 仁 焼 売

海老シュウマイ (4 個)

Shrimp SiuMai

1,200

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

花 捲

中華蒸しパン ※2 個より

Steamed Chinese Buns

(1 個) 250

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

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



海老入り蒸し餃子



スープ入りまんじゅう



海老シュウマイ



フカヒレギョウザ

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」ひとつの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】

各種アレルギー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せ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・山査子^{さんざし}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





じゅうけい

重慶コース

Jukei Course

¥17,000

Seasonal Appetizer Assortment	福 禄 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 炆 鮑 片	鮑のカルタファタ包み、X.O 醬ソース
Braised Sharks Fin	紅 焼 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 焼 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 黄 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 焼 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	苺プリン・杏仁豆腐・桜シャーベット

※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。