

重慶飯店



中
華
四
川
料
理
CHUNGKING CHINESE SZECHWAN RESTAURANT

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(すっぱさ)、麻(しびれ)、苦(にがみ)、鹹(塩み)、辣(辛み)、香(香ばしさ)、甜(甘み)の7つの味を巧みに調理し、絶妙なコクや色・香りを引き出す奥深い味わいの料理です。「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。

料理ひとつひとつに対し賞賛の思いを込めて、
重慶飯店の料理人はその理念を守り通しています。

食物アレルギーに関するご案内

※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ませ。

If you or any of your guests have any allergy or any dietary restriction, please inform our staff and our chef's will be happy to accomodate your needs.

食物アレルギーに関するご案内

当レストランでは、食物アレルギーをお持ちのお客様が、ご家族、ご友人と一緒にレストランにおいてお食事をお楽しみいただけますよう細心の注意をいたしておりますが、下記の点にご留意下さい。ご用命の際は、スタッフにご申告下さいますようお願い申し上げます。

《留意事項》

1. 使用食材につきましては、製造元からの情報をもとに確認をいたしております。
2. 他のメニューと同一の厨房にて調理いたしておりますので、加工または調理の過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。
3. 調理・洗浄機器・食器などにつきましても、他のメニューと共通のものを使用いたしております。
4. 重度及び多品目にわたるアレルギーをお持ちのお客様の場合には、ご用意申し上げられない場合がございます。
5. 大人数・宴会につきましては、当日の対応はいたしかねます。
6. 上記の事由により、ご提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではございません。
7. ご用命とお食事にあたりましては上記をご勘案の上、お客様による最終的なご判断をお願い申し上げます。

お客様のご理解を賜りますよう、お願い申し上げます。

支配人

〈料理お持ち帰りに関するお願い〉

当レストランではホテルグランヴィア岡山、保健所の衛生指導により食品衛生上の問題等において全ての料理に関してのお持ち帰りを一切お断りさせていただいております。予めご理解いただきますよう、お願い申し上げます。

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 2,000



2. 三色拼盤

ChungKing Appetizer Trio
三種冷菜盛合わせ

1名様 1,500



3. 白切鶏

Sliced Steamed Chicken
蒸し鶏

2~3人前	4~5人前
Small 小	Medium 中
2,900	4,350



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

3,200 4,800



5. 海蜇皮

Shredded Jellyfish Szechwan Marinade
クラゲの冷菜

3,900 5,850



※表記料金は消費税サービス料が含まれています。

魚翅

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		4,800 (1枚)	29,000 (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	1,600	4,500	6,750
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	1,500	4,200	6,300



鮑魚

		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		7,600	11,400
10. 奶油鮑魚 Stewed Superior Sliced Abalone with Cream Sauce 鮑のクリーム煮		7,600	11,400
11. 鮮鮑魚 Wok-Fried Abalone 活け鮑の炒め		7,200	10,800

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	2~3人前	4~5人前
	Small 小	Medium 中
Sliced Fish	3,800	5,700
本日の鮮魚の料理		

味付けを お選びください	<input type="checkbox"/> A Sweet & Sour 糖酢(甘酢ソース)	<input type="checkbox"/> B Fragrant Soy Sauce 清蒸(香り蒸し)
	<input type="checkbox"/> C XO Sauce XO 醬ソース	<input type="checkbox"/> D Chili Pepper Stew 水煮(山椒唐辛子煮込み)

墨魚

13. 墨魚	2~3人前	4~5人前
	Small 小	Medium 中
Cuttle Fish	3,800	5,700
イカの料理		

味付けを お選びください	<input type="checkbox"/> A Light Seasoning 油泡(塩味)	<input type="checkbox"/> B XO Sauce XO 醬ソース
	<input type="checkbox"/> C Red Dried Chili 宮保(唐辛子)	<input type="checkbox"/> D Garlic Chili Sauce 魚香(辛しニンニク)

蛋類

14. 芙蓉蟹蛋	2~3人前	4~5人前
	Small 小	Medium 中
Chinese Egg Omelet with Crab Meat	3,400	5,100
かに玉		
15. 木須肉	2~3人前	4~5人前
	Small 小	Medium 中
Wok-Fried Pork, Jews Ear and Egg	2,800	4,200
玉子、きくらげ、豚肉の炒め		

※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

9,500 14,250

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 XO Sauce
XO 醤ソース

17. 明蝦

Stripped Prawn

大海老の料理

4,950 7,425

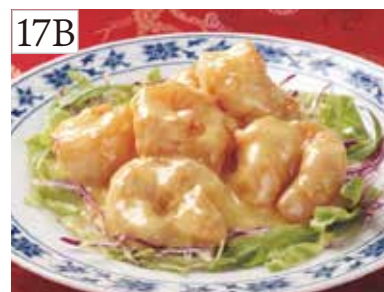
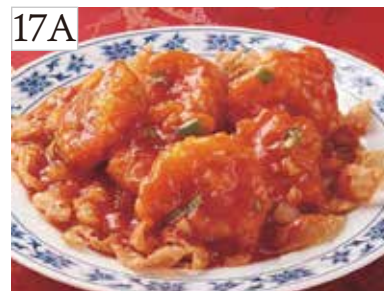
味付けを
お選びください

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

3,900 5,850

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。

鍋糰

おこげ料理 Crispy Rice

19. 什景鍋糰

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
3,500	5,250



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
2,600	3,900



21. 蟹粉豆腐

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

2~3人前 Small 小	4~5人前 Medium 中
3,400	5,100



豚肉の料理 Pork

	2~3人前 Small 小	4~5人前 Medium 中
22. 咕啫猪肉 Sweet & Sour Pork, Chungking Style 酢豚	3,200	4,800
23. 香醋猪肉 Sweet & Sour Pork, with Black Vinegar 黒酢の酢豚	3,200	4,800
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	3,200	4,800
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	3,200	4,800
26. 回鍋肉片 Wok-Fried Pork & Cabbage with Black Bean Sauce ホイコーロー	3,200	4,800



鶏鴨

鶏肉とアヒル料理 Chicken&Duck

2~3人前 4~5人前
Small 小 Medium 中

27. 炒鶏丁

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)

3,000 4,500



28. 生炸子鶏

Original Fragrant Crispy Fried Chicken

鶏の唐揚げ

3,000 4,500
(6ヶ) (9ヶ)



29. 北京烤鴨 (2枚より承ります)

Barbecued Pecking Duck (From 2 pieces)

北京ダック

1枚
1,800

※表記料金は消費税サービス料が含まれています。



牛肉の料理 Beef

- | | 2~3人前
Small 小 | 4~5人前
Medium 中 | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| 30. 中式和牛
Wagyu Beef Steak Chinese Style
和牛サーロインの中華風ステーキ | 6,500 | 9,750 | | | | |
| <table border="1"><tr><td>ソースを
お選びください</td><td><input type="checkbox"/> A Oyster Sauce
蠔油(オイスター)</td><td><input type="checkbox"/> B Kam Wah-Ham
金華ハム</td><td><input type="checkbox"/> C XO Sauce
XO 醬ソース</td></tr></table> | | | ソースを
お選びください | <input type="checkbox"/> A Oyster Sauce
蠔油(オイスター) | <input type="checkbox"/> B Kam Wah-Ham
金華ハム | <input type="checkbox"/> C XO Sauce
XO 醬ソース |
| ソースを
お選びください | <input type="checkbox"/> A Oyster Sauce
蠔油(オイスター) | <input type="checkbox"/> B Kam Wah-Ham
金華ハム | <input type="checkbox"/> C XO Sauce
XO 醬ソース | | | |
| 31. 和牛片
Wok-Fried Wagyu Beef
和牛サーロイン | 5,900 | 8,850 | | | | |
| <table border="1"><tr><td>味付けを
お選びください</td><td><input type="checkbox"/> A Oyster Sauce
蠔油(オイスター)</td><td><input type="checkbox"/> B Black Pepper Sauce
黒椒(黒胡椒)</td><td><input type="checkbox"/> C Chili Pepper Stew
水煮(山椒唐辛子煮込み)</td></tr></table> | | | 味付けを
お選びください | <input type="checkbox"/> A Oyster Sauce
蠔油(オイスター) | <input type="checkbox"/> B Black Pepper Sauce
黒椒(黒胡椒) | <input type="checkbox"/> C Chili Pepper Stew
水煮(山椒唐辛子煮込み) |
| 味付けを
お選びください | <input type="checkbox"/> A Oyster Sauce
蠔油(オイスター) | <input type="checkbox"/> B Black Pepper Sauce
黒椒(黒胡椒) | <input type="checkbox"/> C Chili Pepper Stew
水煮(山椒唐辛子煮込み) | | | |
| 32. 牛肉片
Wok-Fried Okayama Beef
岡山産 清麻呂牛ロース | 4,900 | 7,350 | | | | |
| <table border="1"><tr><td>味付けを
お選びください</td><td><input type="checkbox"/> A Oyster Sauce
蠔油(オイスター)</td><td><input type="checkbox"/> B Hot Chili Sauce
干煸(辛味)</td><td><input type="checkbox"/> C Garlic Chili Sauce
魚香(辛しニンニク)</td></tr></table> | | | 味付けを
お選びください | <input type="checkbox"/> A Oyster Sauce
蠔油(オイスター) | <input type="checkbox"/> B Hot Chili Sauce
干煸(辛味) | <input type="checkbox"/> C Garlic Chili Sauce
魚香(辛しニンニク) |
| 味付けを
お選びください | <input type="checkbox"/> A Oyster Sauce
蠔油(オイスター) | <input type="checkbox"/> B Hot Chili Sauce
干煸(辛味) | <input type="checkbox"/> C Garlic Chili Sauce
魚香(辛しニンニク) | | | |
| 33. 青椒牛肉
Wok-Fried Shredded Beef with Green Pepper
牛肉の細切りとピーマンの炒め | 3,700 | 5,550 | | | | |
| 34. 金醬牛肉
Wok-Fried Shredded Beef with Onion in Bean Sauce
牛肉の細切り味噌炒め白髪葱付 | 3,700 | 5,550 | | | | |
| レタス (2枚より)
with Lettuce (From 2 pieces) | 250 | | | | | |
| 包餅 (2枚より)
with Steamed Chinese Pancakes (From 2 pieces) | 250 | | | | | |

※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	2,900	4,350
36. 成都素燴 Stewed Mixed Vegetables, Chengdu Style 五目野菜煮込み	2,900	4,350
37. 炒青菜 Wok-Fried Chinese Green with Light Seasoning 青菜炒め	2,500	3,750
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	2,800	4,200
39. 津白 Wok-Stewed White Cabbage 白菜の煮込み	2,600	3,900

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)

湯類

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	1,500	4,200	6,300
41. 海鮮湯 ChungKing Seafood Soup 海鮮スープ	1,100	3,000	4,500
42. 酸辣湯 House Special Hot & Sour Soup 酸辛味スープ		2,800	4,200
43. 粟米湯 Cream of Corn Soup with Egg コーンスープ	900	2,200	3,300
44. 蛋花湯 Chinese Egg Drop Soup 玉子スープ	900	2,200	3,300
45. 素燴湯 Country Style Assorted Vegetable Soup 五目野菜スープ		2,800	4,200
46. 藥膳湯 Meal mixed with chinese medicine soup 藥膳スープ	1,500		

※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 | 2,400 |
| 48. | 蟹肉炒飯
Fried Rice with Crabmeat
蟹肉とレタスのチャーハン | 2,300 |
| 49. | 重慶炒飯
ChungKing House Fried Rice
五目チャーハン | 1,900 |
| 50. | 四川担担麵
Hot Dan Dan Noodle Soup with Spicy Sesame Sauce
四川タンタン麵 | 2,000 |
| 51. | 什景湯麵
Hot Noodle Soup with Assorted Delicacy
五目入りあんかけつゆそば | 2,400 |
| 52. | 魚翅湯麵
Hot Noodle Soup with Superior Sharks Fin
ふかひれ入りつゆそば | 4,800 |
| 53. | 叉焼湯麵
Hot Noodle Soup with Sliced Barbecued Pork
チャーシュー入りつゆそば | 2,000 |
| 54. | 雲吞麵
Hot Noodle Soup with Boiled Shrimp Dumplings
海老ワンタン入りつゆそば | 2,100 |

- | | | |
|-----|--|-------|
| 55. | 重慶炒麵
Chung King House Fried Noodle
五目入りあんかけやきそば | 2,400 |
| 56. | 什景炸麵
Crispy Fried Noodle topped with Assorted Delicacy
五目入りあんかけ揚げそば | 2,400 |
| 57. | 酸辣湯麵
Szechwan Style Hot & Sour Noodle Soup
サンラータン麵 | 2,400 |



- | | | |
|-----|---|-------|
| 58. | 野菜粥
Congee with Mixed Vegetable
五目野菜入りお粥 | 1,800 |
| 59. | 海鮮粥
Congee with Mixed Seafood
海鮮入りお粥 | 2,400 |



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 | 1,350 |
| 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) | 1,350 |
| 62. | 蝦仁焼売 (3個入り)
Steamed Shrimp Siu Mai Dumpling (3 pieces)
海老シュウマイ | 1,350 |
| 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 | 1,350 |
| 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
450 |
| 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
450 |
| 66. | 杏仁豆腐
Chilled Almond Jelly with Fruit Cocktail
アンニン豆腐 | 800 |
| 67. | 芒果布甸
Chilled Homemade Mango Pudding
マンゴープリン | 800 |
| 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
450 |

※表記料金は消費税サービス料が含まれています。