

ドリンク

ビール

Beer 生ビール	¥ 500
Bottled Beer 中瓶ビール	¥ 650
Non-Alcoholic Beer ノンアルコールビール	¥650

ウイスキー

店長おすすめ Whisky Soda 角ハイボール	グラス ¥ 480	ボトル ¥2,500
Jim Beam and Soda ジムビームハイボール	¥ 450	¥2,200

紹興酒

Shaoxing Rice Wine 3 Year 古越龍山 3年紹興酒	グラス ¥600	ボトル ¥3,000
店長おすすめ Chinese Shaoxing Wine 8 Year 陳年紹興酒貴酒 8年	¥850	¥5,000

焼酎・酎ハイ

店長おすすめ Dragon Highball ドラゴンハイボール	¥530
Lemon Sour サントリー レモンサワー	¥500
with Oolong Tea ウーロンハイ	¥450
店長おすすめ with Jasmine Tea 茉莉花ハイ	¥450
店長おすすめ Akadama Punch 赤玉パンチ	¥450

ワイン

店長おすすめ akadama sweet wine 赤玉プレミアム	グラス ¥420	デキャンタ ¥1,200	ボトル ¥2,000
Carlo Rossi (Red/White) カルロロッシ (赤・白)	¥450		¥2,200
Señorio de Orgaz (Red/White) セリョオ・デ・オルガス (赤・白)	¥450		¥2,200
Tavernello Organico (Red/White) タヴェルネッロオルガリコ (赤・白)	¥450		¥2,200

ソフトドリンク

Orange Juice オレンジジュース	¥450	Ginger Ale ジンジャーエール	¥350
Apple Juice アップルジュース	¥450	Oolong Tea ウーロン茶	¥450
Cola コーラ	¥350	Jasmine Tea ジャスミン茶	¥450



中・華・四・川・料・理

CHUNGKING CASUAL KITCHEN

重慶厨房



Food & Drink Menu

开动吧！尽享重庆风味

重慶厨房で楽しいひと時を！



前菜

- Zha Cai (Pickled Mustard Greens)
ザーサイ ¥ 390
搾菜
- Steamed Chicken (Sauce of your choice)
蒸し鶏 (ヨダレ鶏・ネギソース) ¥ 480
白切鶏
- CharSiu BBQ Pork
自家製チャーシュー ¥ 480
叉焼
- Chilled Jellyfish
クラゲの冷菜 ¥ 680
海蜇皮



まずは最初のいっはいとご一緒に!

- 店長おすすめ
Assortment of Three Appetizers
一人前
鹵水(ルースイ)三種盛り合わせ ¥ 390 ¥ 680
(キクラゲピリ辛和え・ガーリック枝豆・イカと豆もやしの青山椒和え)
滷菜三拼盤

- 店長おすすめ
Chefs Choice of Three Appetizers
とりあえず三種盛り合わせ ¥ 390 ¥ 680
(鱈もも肉・ハチノス・豚ガツ)
日天三拼盤

- 店長おすすめ
Jumbo Prawn Crackers with Chili Powder
大盛エビセンのチリパウダー掛け ¥ 390
辣椒粉蝦片

- 店長おすすめ
Garlic Edamame
ガーリック枝豆 ¥ 390
蒜茸毛豆



- 店長おすすめ
Eggplant in Chili Sauce
茄子の焼唐辛子ソース ¥ 480
焼椒茄子

- 店長おすすめ
Spicy Marinated Wood Ear Mushrooms
キクラゲピリ辛和え ¥ 390
辣椒木耳

- 店長おすすめ
Century Egg
ピータン ¥ 480
皮蛋



ルースイ
鹵水とは
重慶飯店本館から引き継ぐ秘伝の醤油ベースの煮込み料理。○○と○○と○○を盛り合わせたルースイ三種盛り合わせはイチオシです!!

餃子

焼き色「命」

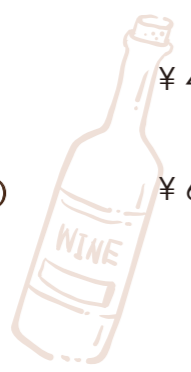
- 店長おすすめ
4 Dumplings and 2 Chive Dumplings
餃子、ニラ饅頭盛り合わせ ¥ 680
香煎双味
- Pan-Fried Dumplings (Five pieces)
焼き餃子(5個) ¥ 390
鍋貼餃
- Chive Dumplings (Three pieces)
ニラ饅頭(3個) ¥ 390
韭菜餃



揚げ物

サクッとゴクッと!!

- 店長おすすめ
French Fries
フライドポテト ¥ 390
炸薯条
- Spring Rolls (2 Pieces)
春巻(2本) ¥ 480
春捲
- Crisp-Fried Chicken (5 Pieces)
鶏の唐揚げ(5個) ¥ 680
炸子鶏



名菜

重慶飯店名物料理を召し上がれ

- 店長おすすめ
Wok-Fried Tomato and Egg
トマトと玉子のあざっ炒め ¥ 680
番茄炒蛋
- Shrimp in Mandarin Chili
エビチリ ¥ 880
干煸蝦仁



- 店長おすすめ
Sweet and Sour Pork in Black Vinegar
黒酢スプタ ¥ 780
黑醋肉塊
- Wok-Fried Seasonal Vegetables
青菜の炒め ¥ 680
炒青菜



- 店長おすすめ
Chungking Signature Mabo-Tofu
鉄鍋麻婆豆腐 ¥ 780
麻婆豆腐
- Eight Treasure Stir-Fry
八宝菜 ¥ 780
八宝菜



しめ

しめですか、お酒のお伴にも!!

- 店長おすすめ
Dan Dan Noodles
担担麺 ¥ 600 ¥ 1,000
担担麵
- Wonton Soup
スープワンタン ¥ 480
湯雲吞
- CharSiu Noodles
チャーシュー麺 ¥ 650 ¥ 1,200
叉焼湯麵

- 店長おすすめ
Soup Noodles with an Assortment of Meats and Vegetables
五目入スープそば ¥ 1,300
什錦湯麵
- Wonton Noodles
ワンタン麺 ¥ 1,200
雲吞湯麵
- Hot and Sour Noodles
酸辣湯麺 ¥ 1,300
酸辣湯麵

- 店長おすすめ
Fried Rice with an Assortment of Meat and Vegetables
五目チャーハン ¥ 1,100
什錦炒飯
- Fried Noodles with an Assortment of Meat and Vegetables
五目焼きそば ¥ 1,300
什錦炒麵
- Rice topped with Mixed Meat and Vegetable Stew
五目あんかけご飯 ¥ 1,300
什錦合飯
- Mabo Fried Noodles
麻婆焼きそば ¥ 1,100
麻婆合飯

デザート

別腹メニューはこちら

- 店長おすすめ
Almond Pudding
杏仁プリン ¥ 650
杏仁布丁
- Mango Pudding
マンゴープリン ¥ 650
芒果布丁



ドリンクメニュー

※平日17時以降・土日祝全時間帯アラカルトご利用のお客様はテーブルチャージをお一人様330円を頂戴いたします。※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。表示価格は消費税が含まれています。A table charge of ¥330 per person will be applied after 5:00 p.m. on weekdays, as well as during all hours on weekends and public holidays.