

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



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

まずは最初のいっはいとご一緒に!

- Assortment of Three Appetizers
一人前
爾水 (ルースイ) 三種盛り合わせ ¥ 390 ¥ 680
(鶏モモ肉・ハチノス・豚ガツ)
滷菜三拼盤

- Chefs Choice of Three Appetizers
とりあえず三種盛り合わせ ¥ 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)
日天三拼盤

- Jumbo Prawn Crackers with Chili Powder
大盛エビセンの子リパウダー掛け ¥ 390
辣椒粉虾片

- Garlic Edamame
ガーリック枝豆 ¥ 390
蒜茸毛豆



チリパウダー
こぼれるー!?

大盛エビセンの子リパウダー掛け

- Eggplant in Chili Sauce
茄子の焼唐辛子ソース ¥ 480
焼椒茄子
- Spicy Marinated Wood Ear Mushrooms
キクラゲピリ辛和え ¥ 390
辣椒木耳
- Century Egg
ピータン ¥ 480
皮蛋



爾水 (ルースイ) 三種盛り合わせ

ルースイ
爾水とは
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。
鶏モモ肉・ハチノス・豚ガツを盛り合わせた
ルースイ三種盛り合わせはイチオシです!!

餃子

焼き色「命」

- Dumplings and 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

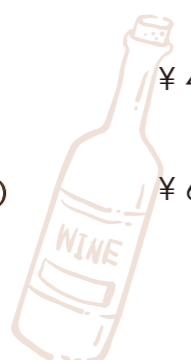


餃子、ニラ饅頭盛り合わせ

揚げ物

サクッとゴクッと!!

- 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

- Wok-Fried Tomato and Egg
トマトと玉子のあっさり炒め ¥ 680
番茄炒蛋
- Shrimp in Mandarin Chili
エビチリ ¥ 880
干煸蝦仁



トマトと玉子のあっさり炒め

- 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



エビチリ

- 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



黒酢スプタ



鉄鍋麻婆豆腐

しめ

しめですか、お酒のお伴にも!!

- 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

- 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

- 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
麻婆炒麵

デザート

別腹メニューはこちら

- 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

※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。

ドリンク

ワイン

MASU style wine	グラス	ボトル
名物こぼれ升ワイン (赤・白) 店長おすすめ たっぷり約 180cc 注ぎます	¥580	
akadama sweet wine 赤玉プレミアム	¥420	¥2,000
Franzia (Red / White) フランチア (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 オルガニコ (赤・白)	¥450	¥2,200



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

サワー

おすすめ！重慶厨房オリジナル

Szechwan Pepper & Lemon Sour 山椒 & レモンサワー	¥650	with Jasmine Tea 茉莉花ハイ	¥480
Szechwan Pepper & KISHU Ume Sour 店長おすすめ 山椒 & 紀州梅サワー 中華に合うスパイスサワー！やみつきな味わい	¥650	with Oolong Tea ウーロンハイ	¥480
Unsweetened Lemon Sour 無糖レモンサワー	¥480	Akadama Punch 赤玉パンチ	¥480

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	Chinese Shaoxing Wine 8 Year 陳年紹興酒貴酒 8 年	グラス ¥850	ボトル ¥5,000
--	-------------	---------------	---	-------------	---------------

ハイボール

Whisky Soda 角ハイボール	¥480
Whisky Soda -Riku- 陸ハイボール	¥480
Dragon Highball ドラゴンハイボール 店長おすすめ 紹興酒で割った中華ハイボール	¥550

プレミアムハイボール

JACK DANIELS soda ジャックダニエルハイボール	¥780
YAMAZAKI soda 山崎ハイボール	¥980

果実酒

Apricot Liqueur 杏 (あんず)	¥550
Chinese hawthorn berry Liqueur 山楂子 (さんざし) 店長おすすめ バラ科の赤い果実でカシスのような味わい、ビタミン、ミネラル豊富	¥660
Osmanthus wine 桂花陳酒 キンモクセイの花を白ワインに漬け込んだお酒。	¥550



ソフトドリンク

ALL ¥380!

Orange Juice オレンジジュース (お子様 ¥190)	Ginger Ale ジンジャーエール
Cola コーラ	Oolong Tea ウーロン茶
	Jasmine Tea ジャスミン茶

ALL ¥380

プレミアムソフトドリンク

おすすめ！重慶厨房オリジナル

KISHU Ume Juice 山椒香る紀州梅ジュース	¥580	KISHU Ume Soda 店長おすすめ 山椒香る紀州梅ソーダ	¥580
--------------------------------	------	--	------

爽やかな香りと甘酢っぱさが辛い中華によく合います！
辛さは弱いのでお子様でもお飲みいただけます。