

前菜

Hors d'oeuvres



1. チャーシュー(chāshū)
Roast Pork Fillet

¥ 1,210

1皿
1plate

大豆油 / 醤油 / 砂糖 / 塩
Soy-bean Oil / Soy Sauce / Sugar / Salt



2. 蒸し鶏の冷菜(mushidorinoreisai)
Chilled Steamed Chicken

¥ 1,210

一皿
One Plate

ねぎ / ショウガ / 醤油 / 胡麻油 / 大豆油
Scallions / Ginger / Soy Sauce / Sesame-seed Oil / Soy-bean Oil



3. くらげの冷菜(kuragenoreisai)
Dried Jellyfish Cold Appetizer

¥ 1,430

一皿
One Plate

きゅうり / 大豆油 / 胡麻油 / 酢
Cucumbers / Soy-bean Oil / Sesame-seed Oil / Vinegar



4. バンバンジー(banbanjī)
Sichuan Bangbang Chicken

¥ 1,100

砂糖 / ラー油 / ねぎ / 胡麻油 / 大豆油
Sugar / Chinese Chili Oil / Scallions / Sesame-seed Oil / Soy-bean Oil



5. ピータン(pītan)
Chinese Century Eggs

¥ 1,100

一皿
One Plate

ねぎ / ショウガ / 胡麻油 / 大豆油 / 醤油
Scallions / Ginger / Sesame-seed Oil / Soy-bean Oil / Soy Sauce



6. 皮蛋豆腐(pītandoufu)
Tofu with Chinese Century Eggs

¥ 1,100

一皿
One Plate

きゅうり / ザーサイ / 胡麻油 / 醤油 / 豆板醤 / 大豆油
Cucumbers / Sichuan Zha-cai Pickles / Sesame-seed Oil / Soy Sauce / Doubanjiang, Chinese Fermented Broad-bean Paste / Soy-bean Oil





7. ネギチャーシューと豆腐の和え物(negichasyu,toufunoamemono)
Roast Pork Fillet and leek,Tofu Dressed Ingredients

¥ 1,100

一皿
One Plate

豆板醤 / 大豆油 / ねぎ
Doubanjiang, Chinese Fermented Broad-bean Paste / Soy-bean Oil / Scallions



8. 野菜の甘酢漬
け(yasainoamazuzuke)
Sweet-and-sour-pickled Vegetables

¥ 902

一皿
One Plate

きゅうり / 大根 / にんじん / 酢 / 砂糖 / 赤唐辛子
Cucumbers / Daikon Radish / Carrots / Vinegar / Sugar / Red Peppers



9. チャーシューとくらげの冷菜と蒸し鶏の冷菜のサラダ
ダ(chāshū,kuragenoreisai,mushidorinoreisai nosarada)
Roast Pork Fillet,Dried Jellyfish Cold Appetizer,Chilled Steamed Chicken Salad

¥ 1,540

一皿 / 三種
One Plate / Three Sorts



10. くらげの冷菜とチャーシューと蒸し鶏の冷菜とピータンと野菜の甘酢漬のサラダ
ダ(kuragenoreisai,chāshū,mushidorinoreisai, pītan,yasainoamazuzukenosarada)
Dried Jellyfish Cold Appetizer,Roast Pork Fillet,Chilled Steamed Chicken,Chinese Century Eggs,Sweet-and-sour-pickled Vegetables Salad

¥ 2,145

一皿 / 五種
One Plate / Five Sorts



11. 豚しゃぶの大蒜ソース
ス(butashabunoninnikusōsu)
Pork Shabu Shabu with Garlic Sauce

¥ 1,100

一皿
One Plate

ケチャップ / 砂糖 / きゅうり / 胡麻油 / 大豆油 / 豆板醤
Ketchup / Sugar / Cucumbers / Sesame-seed Oil / Soy-bean Oil / Doubanjiang, Chinese Fermented Broad-bean Paste



12. 中華サラダ(chuukasarada)
Chinese-style Salad

¥ 1,100

一皿
One Plate

トマト / 豚肉 / 鶏肉 / きゅうり / レタス / ドレッシング / 豆板醤
Tomatoes / Pork / Chicken Meat / Cucumbers / Lettuce / Dressing / Doubanjiang, Chinese Fermented Broad-bean Paste





13. アワビのセイロ蒸

し (awabinoseiromushi)

Abalone Steamed in a Bamboo Steamer

¥ 3,300

一皿 / 2個(貫)

One Plate / 2piece

ねぎ / ショウガ / 醤油 / 胡麻油 / 大豆油
Scallions / Ginger / Soy Sauce / Sesame-seed Oil / Soy-bean Oil



14. ザーサイの浅漬(zāsainoasazuke)

Sichuan Zha-cai Pickles Light Pickles

¥ 440

























一皿

One Plate

塩 / 豆板醤 / 大豆油 / 胡麻油 / 赤唐辛子
Salt / Doubanjiang, Chinese Fermented Broad-bean Paste / Soy-bean Oil / Sesame-seed Oil / Red Peppers



ピクトグラム一覧 / Table of Food Pictograms

肉類 Meat	鶏肉 Chicken 	牛肉 Beef 	豚肉 Pork 	馬肉 Horse 	羊肉 Lamb 		
魚貝類 Seafood	魚 Fish 	貝類 Shellfish 	あなご、うなぎ Eel 	たこ Octopus 	いか Squid 	海老 Shrimp 	蟹 Crab 
野菜類 Vegetables	やまいも Japanese yam 	きのこ Mushrooms 	にんにく類 Onion family 	根菜 Root vegetables 	マツタケ Matsutake mushroom 		
果物 Fruit	オレンジ Orange 	キウイフルーツ Kiwifruit 	りんご Apple 	バナナ Banana 	もも Peach 		
乳製品 Dairy products	乳 Milk 	卵 Eggs 					
ナッツ類 Nuts	落花生 Peanuts 	カシューナッツ Cashew nuts 	クルミ Walnuts 	アーモンド Almonds 			
生もの Raw food	なまもの Raw food 						
その他 Other	小麦 Wheat 	そば Buckwheat 	ごま Sesame 	大豆 Soy 	酒 Alcohol 	ゼラチン Gelatin 	はちみつ Honey 