Lunch Course ランチコース

午餐菜譜

竹韻冷菜三味盆
本日の前菜三種
Today's 3kinds appetizer

時菜文蛤湯
季節野菜と蛤の蒸しスープ
Seasonal vegetable and clam soup

剁椒蒸魚
白身魚の発酵唐辛子蒸し
White fish steamed with fermented chili peppers

香醋排骨
スペアリブの黒酢ソース
Spare ribs with black vinegar sauce

熗土豆絲
新じゃが芋の四川香り炒め
Stir-fried new potatoes with Sichuan aroma

豆漿面
春キャベツ入り豆乳担担麺
Soy milk dandan noodles with spring cabbage

即日甜品
本日のデザート
Dessert

餐后茶
中国茶
Chinese tea

¥7,150
（1名様 Per person）
2名様より承ります
Two persons minimum

コース ラストオーダー
Course last order
14:00

中国茶・四川 親香

ランチセット Lunch set

前菜三種盛りと黒酢の酢豚がついた人気のセット

A popular set that includes three appetizers and black vinegar sweet and sour pork

正宗担担麺 🌶🌶 2,640円

本場四川の汁無し担担麺
（お茶タマゴ＆スープ付き）

Dandan noodles

アレルギー: 小麦・卵・落花生

蛤仔時蔬両面黄 2,860円

あさりと春野菜のあんかけ焼きそば
（スープ付き）

Fried noodles with clams and spring vegetables in thick sauce

アレルギー:小麦・卵

麻婆豆腐 🌶🌶 2,750円

本場四川の麻婆豆腐 （ご飯＆スープ付き）

Bean curd and minced meat with chili

アレルギー: 小麦・卵

剁椒魚片 🌶🌶 2,970円

白身魚の発酵唐辛子蒸し
（ご飯＆スープ付き）

White fish steamed with fermented chili peppers

アレルギー: 小麦・卵

原味鶏湯麺 2,970円

おおいた冠地どりと九条葱の
旨味たっぷりスープ麺

Soup noodles with green onion and chicken

アレルギー:小麦・卵

海胆魚翅蓋飯 4,180円

ウニ入りフカヒレあんかけご飯（スープ付き）

Shark fin rice with sea urchin

アレルギー: 小麦・卵

紅焼排翅　7,150円

濃厚鶏スープで煮込んだフカヒレ姿煮
（ご飯＆スープ付き）

Braised sharks fin with chicken soup

アレルギー：小麦・卵

兒童套裝　990円

お子様セット

Children's Set

雞湯麵、蛋炒飯、蝦餃、舒迈

鶏スープ麺＆卵チャーハン＆海老蒸し餃子＆五目焼売

Chicken soup noodles, egg fried rice,
steamed shrimp dumplings and shumai

アレルギー：小麦・海老・卵

限5餐・限定5食・Limited to 5 meals

焼牛肉咖喱　4,180円

牛ホホ肉のスパイス煮込み
（前菜三種盛り＆白ご飯＆スープ付き）

Spiced beef cheek stew

アレルギー：小麦・落花生

飄香杏仁豆腐　770円　アレルギー：乳

2種の「杏子の核」を使用した贅沢な香りの杏仁豆腐

Almond jelly

草药銀耳雪葩　880円

キウイとハーブのグラニテ　桂花陳酒でコンポートした白きくらげ

Kiwi and herb granita with white wood ear mushroom compote

青花椒雪糕　880円　アレルギー：小麦・乳・卵

青山椒アイス　四川甘酒とオレンジソース

Sansho ice cream with Sichuan sweet sake and orange sauce

ランチ単品料理 Lunch a la carte

山城口水鶏 🌶🌶 2,970円

四川名物 おおいた冠地どりのよだれ鶏

Shredded cold chicken with sichuan spicy sauce

アレルギー:小麦・海老・落花生

香醋肉片 2,970円

黒酢のスブタ

Black vinegar sweet and sour pork

アレルギー:小麦・卵

飄香覇王骨 🌶🌶 3,300円～

飄香スペシャリテ　悪大王のスペアリブ(2本～)

Spicy spare ribs in Piaoxiang style(2Pieces～)

アレルギー:小麦・落花生

椒香葱爆魷花 2,970円

アオリイカと九条葱、香菜の炒め 青山椒の香り

Stir fried bigfin reef squid and green onion with coriande and sichuan pepper

アレルギー:小麦

泡椒桂花蝦仁 🌶 3,190円

海老のチリソース金木犀仕立て

Braised shrinps and beaten egg with chilli sauce

アレルギー:海老・小麦・卵

清炒時菜 2,420円

季節の青菜の塩炒め

Stir fried seasonal vegetables

陳麻婆豆腐 🌶🌶 2,640円

本場四川の麻婆豆腐

Bean curd and minced meat with chili sauce

アレルギー:小麦

麺・飯 Noodle・Rice

正宗担担麺

本場四川の汁無し担担麺 1,980円

Dandan noodles

アレルギー:小麦・落花生

蛤仔時蔬両面黄

2,640円

あさりと春野菜のあんかけ焼きそば

Fried noodles with clams and spring vegetables in thick sauce

アレルギー:小麦・卵

原味鶏湯麺

2,640円

おおいた冠地どりと九条葱の旨味たっぷりスープ麺

Soup noodles with green onion and chicken

アレルギー:小麦

叙府炒飯

2,530円

四川漬け物と豚肉のチャーハン

Fried rice with Sichuan pickles and pork

アレルギー:小麦・卵

海胆魚翅蓋飯

3,960円

ウニ入りフカヒレあんかけご飯

Shark fin sauce rice with sea urchin

アレルギー:小麦

Dinner Course ディナーコース

晩餐菜譜　天府

開胃菜
ひと口のお楽しみ
Amuse

竹韻冷菜三味盆
本日の前菜三種
Today's 3kinds appetizer

時菜文蛤湯
季節野菜と蛤のスープ
Seasonal vegetable and clam soup

泡椒魚片
白身魚のあっさり唐辛子ピクルス炒め
White fish stir-fried with light chili pickles

烟笋焼牛肉
牛ホホ肉の四川スパイス煮込み
Braised beef cheeks with Sichuan spices

紅油水餃子
ニラたっぷり水餃子
Boiled dumplings with chives and gariic sauce

油麦菜
青菜炒め
Stir-fried green vegetables

一両担担麺
本場四川の汁無し担担麺
Dandan noodles

即日甜品
本日のデザート
Dessert

餐后茶
中国茶
Chinese tea

¥9,130
1名様　Per person

2名様より承ります
Two persons minimum

コース　ラストオーダー
Course last order
20:00

中国茶・四川 親香

Dinner Course ディナーコース

晩餐菜譜　芙蓉

開胃菜
ひと口のお楽しみ
Amuse

竹韻冷菜三味盆
本日の前菜三種
Today's 3kinds appetizer

口水鶏
四川名物 よだれ鶏
Shredded cold chicken with sichuan spicy sauce

白露笋海胆排翅
ホワイトアスパラとウニ入りフカヒレの姿煮
Braised Shark Fin with White Asparagus and Sea Urchin

魚香脆皮大蝦
もち米の衣で揚げた大海老の唐辛子ピクルス炒め
Deep-fried shrimp in glutinous rice batter and stir-fried with pickled chili peppers

花椒肥牛
牛肉の四川式しゃぶしゃぶ
Sichuan style beef shabu-shabu

紅油水餃子
ニラたっぷり水餃子
Boiled dumplings with chives and gariic sauce

油麦菜
青菜炒め
Stir-fried green vegetables

一両担担麺
本場四川の汁無し担担麺
Dandan noodles

即日甜品
本日のデザート
Dessert

餐后茶
中国茶
Chinese tea

¥13,750

1名様　Per person

2名様より承ります
Two persons minimum

コース　ラストオーダー
Course last order

中国茶・老四川 飄香

★ 推薦 ★
★ おすすめ ★
★ Recommendations ★

桂花龍蝦

オマール海老のチリソース　金木犀仕立て

Braised lobsters and beaten egg
with chilli sauce

アレルギー：海老・小麦・卵

3,630円　　½　1,980円

春季推薦

春のおすすめ

Spring recommendations

焼椒款冬

フキの焼き唐辛子ソース

Butterbur with roasted chili sauce

アレルギー：小麦

990円

椒麻牛舌

牛タンの椒麻ソース

Beef tongue with pepper sauce

アレルギー：小麦

1,870円

剁椒魚頭

白身魚の発酵唐辛子蒸し

White fish steamed with fermented chili peppers

アレルギー：小麦

4,180円

熗土豆絲

新じゃが芋の四川香り炒め

Stir-fried new potatoes
with Sichuan aroma

アレルギー：小麦

2,420円

魚香脆皮大蝦

もち米の衣で揚げた大海老の唐辛子ピクルス炒め

Deep-fried shrimp in glutinous rice batter
and stir-fried with pickled chili peppers

アレルギー：小麦・海老・卵

3,190円

白露笋海胆排翅

ホワイトアスパラとウニ入りフカヒレの姿煮

Braised Shark Fin with White Asparagus
and Sea Urchin

アレルギー：小麦

8,140円

涼菜　Appetizer

山城口水鶏

四川名物　おおいた冠地どりのよだれ鶏

Shredded cold chicken with sichuan spicy sauce

アレルギー：小麦・海老・落花生

2,970円

紅醋海哲皮

くらげと季節野菜の赤醋和え

Cold jelly fish and seasonal vegetables with red vinegar sauce

アレルギー：小麦

2,310円

擂皮蛋茄子

蒸し茄子とピータンの黒酢ソースかけ

Steamed eggplant and century egg with black vinegar sauce

アレルギー：小麦・卵・落花生

1,870円

香菜沙律

香菜サラダ

Coriander salad

アレルギー：小麦・海老・落花生

1,100円

茶叶蛋

こだわり卵のお茶タマゴ（2個）

Chinese tea eggs（2pieces）

アレルギー：小麦・卵

990円

飄香白砍冠鶏（姜汁、蒜泥）

飄香名物鶏の香り茹で　二種のソース(生姜、大蒜)

Our speciality boiled whole chicken with
ginger sauce and garlic sauce

アレルギー：小麦

½ 5,060円　　**¼** 2,970円

特製の塩ダレ(ウコン、四川山椒等)で香り高く茹で上げた逸品。
中国では薬用鶏として知られる烏骨鶏との交配で生まれた「おおいた冠地どり」。
柔らかくジューシーで旨味たっぷりの地鶏です。

Instagram

GINZA_PIAOXIANG

魚翅·湯　Sharks fin・Soup

濃鶏湯排翅
極上鶏白湯のフカヒレの姿煮
Braised superior sharks fin with premium chicken soup
アレルギー：小麦
8,800円

金湯排翅
黄金スープのフカヒレの姿煮
Braised superior sharks fin with premium gold soup
アレルギー：小麦
9,020円

通天紅焼魚翅
特大　青鮫のフカヒレ
特製スープの醤油煮込み
Extra large blue shark stew in soy sauce
アレルギー：小麦
26,400円

湯　Soup

酸辣羹
酸っぱくて辛いスープ（1人前）
Hot and sour soup
アレルギー：小麦・卵
1,210円

蕃茄蛋花湯
トマトと卵のスープ（1人前）
Egg and tomato soup
アレルギー：小麦・卵
990円

時菜文蛤湯
季節野菜と蛤の蒸しスープ
Seasonal vegetable and clam soup
アレルギー：小麦
1,540円

海胆魚翅
ウニ入りフカヒレのスープ
Shark fin soup with sea urchin
アレルギー：小麦
3,630円

海鮮　Sea food

飄香串串蝦
天使の海老のスパイシー炒め
（4本入り）
Stir fried angel prawn and with chilli（4Pieces）
アレルギー：海老・小麦・落花生
3,300円

泡椒桂花蝦仁
海老のチリソース金木犀仕立て
Braised shrinps and beaten egg with chilli sauce
アレルギー：海老・小麦・卵
3,190円

牛油果沙拉蝦仁
海老のアボカドマヨネーズソース
青山椒風味
Fried shrimp avocado mayonnaise sauce
アレルギー：海老・小麦・卵・落花生・乳
3,190円

泡辣鼓紫香魷花

アオリイカの唐辛子ピクルスと
豆鼓の炒め　青じその香り

Stir fried bigfin squid with
bean drum and red pepper pickles

アレルギー：小麦

2,970円

椒香葱爆魷花

アオリイカと九条葱、香菜の炒め
青山椒の香り

Stir fried bigfin reef squid and green
onion with coriande and sichuan pepper

アレルギー：小麦

2,970円

宮保魷花

アオリイカとピーナッツのピリ辛炒め

Spicy stir fried squid and peanuts

アレルギー：小麦・落花生

2,970円

鶏　Chicken

歌楽山辣子鶏

重慶名物

唐辛子いっぱい鶏の香り炒め

Chogqing specialities stir fried chicken with a lot of chili stir fried chicken with a lot of chili

アレルギー：小麦・卵

3,960円

渝州焼鶏公

重慶式　鶏の火鍋

Chongqing style chicken hotpot

アレルギー：小麦・落花生

4,180円

牛　Beef

老四川水煮牛肉

四川名物　牛肉の激辛煮

Szechuan style beef braised with hot sauce pepper souce

アレルギー：小麦・卵・落花生

4,290円

辛味をつけ火入れした牛肉を、さっと炒めた野菜の上にのせ、たっぷりの唐辛子と共に
高温の油を注ぎ仕上げる四川料理を代表する伝統料理です。
牛肉の旨味、唐辛子の香り立つ辛さと痺れの『麻辣』をお楽しみいただけます。

尖椒牛肝菌牛肉

四川ポルチーニ茸と牛肉の炒め

Stir fried beef with porcini

アレルギー：小麦・卵

3,740円

川式焼牛頬肉

牛ホホ肉の本場四川スパイス煮込み

Beef cheek simmered in sichuan spaice

アレルギー：小麦・落花生

4,180円

豚　Pork

飄香覇王骨
飄香スペシャリテ
悪大王のスペアリブ(2本)
Spicy spare ribs
in Piaoxiang style(2Pieces)
アレルギー:小麦、落花生
3,300円

香醋排骨
スペアリブの黒酢ソース
Spare ribs with black vinegar sauce
アレルギー:小麦
2,750円

魚香排骨
スペアリブの唐辛子ピクルスソース
Spare ribs with chili pickle sauce
アレルギー:小麦
2,750円

香醋肉片

黒酢のスブタ

Black vinegar sweet and sour pork

アレルギー：小麦・卵

2,970円

黒酢は上海近郊で作られる鎮江酢を使用しております。
薄切りにした豚肉に片栗粉をつけ、高温でカリッと揚げました。
山芋と共に濃厚な黒酢で絡めた人気の一品です。

蓮白回鍋肉

季節野菜のホイコーロ

Twice cooked pork

アレルギー：小麦

2,970円

一度、鍋で茹でた肉がまな板で切られてもう一度鍋に戻ってくるというような意味の回鍋肉。
季節のお野菜と共にお楽しみくださいませ。

豆腐·蔬菜　Bean curd・Vegetable

陳麻婆豆腐

本場四川の麻婆豆腐

Bean curd and minced meat with chili sauce

アレルギー：小麦

2,640円

四川伝統の味である麻辣（マーラー）を味わえる一品。
四川山椒とも呼ばれる花椒の痺れるような辛味と、
唐辛子のヒリヒリするような辛さを心行くまでご堪能ください。

清炒時菜

季節の青菜の塩炒め

Stir fried seasonal vegetable

2,420円

蕃茄炒蛋

トマトと卵の炒め

Stir fried tomato and egg

アレルギー：小麦・卵

2,420円

魚香茄子 🌶

ナスと唐辛子のピクルス炒め

Stir fried eggplant in pickles chili pepper

アレルギー：小麦

2,420円

麺　Noodle

正宗担担麺

本場四川の汁無し担担麺

Dandan noodles

アレルギー：小麦・落花生

1,980円

紅湯牛肉麺

牛ホホ肉の四川スパイス煮込みスープ麺

Spicy stewed beef cheek soup noodles

アレルギー：小麦・落花生

2,750円

原味鶏湯麺

おおいた冠地どりと九条葱の

旨味たっぷりスープ麺

Soup noodles with green onion and chicken

アレルギー：小麦

2,640円

蛤仔時蔬両面黄

あさりと春野菜のあんかけ焼きそば

Fried noodles with clams and spring vegetables in thick sauce

アレルギー：小麦・卵

2,640円

飯　Rice

叙府炒飯
四川漬け物と豚肉のチャーハン
Fried rice with Sichuan pickles and pork
アレルギー：小麦・卵
2,530円

海胆魚翅蓋飯
ウニ入りフカヒレあんかけご飯
Shark fin sauce rice with sea urchin
アレルギー：小麦
3,960円

小吃　Dim sum

紅油水餃子
ニラたっぷり水餃子（6個）
Boiled dumplings with chives and gariic sauce（6Pieces）
アレルギー：小麦・卵
1,760円

韮黄蝦春巻
海老と黄ニラのスティック春巻き（2本）
Shrimps stick springroll（2Pieces）
アレルギー：海老・小麦
1,100円

蒸金銀銀絲捲　　揚金銀銀絲捲
蒸しパン　又は　揚げパン
Steamed bun or deep fried bun
アレルギー：小麦
880円

甜品
Sweets

飄香杏仁豆腐　880円

2種の「杏子の核」を使用した
贅沢な香りの杏仁豆腐

Almond jelly

アレルギー：乳

草药銀耳雪葩　990円

キウイとハーブのグラニテ
桂花陳酒でコンポートした白きくらげ

Kiwi and herb granita with white
wood ear mushroom compote

青花椒雪糕　990円

青山椒アイス　四川甘酒とオレンジソース

Sansho ice cream with Sichuan sweet
sake and orange sauce

アレルギー：小麦・乳・卵