



午餐套餐 / 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



正宗担担麵   2,640円

本場四川の汁無し担担麵

(お茶タマゴ・スープ付き)

Dandan noodles

アレルギー: 小麦・卵・落花生



海鮮炒麵 2,860円

海鮮あんかけ焼きそば

(スープ付き)

Seafood Fried Noodles

アレルギー: 小麦・海老・蟹・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



原味鶏湯麵 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麵

Soup noodles with green onion and chicken

アレルギー: 小麦・卵



松露魚翅蓋飯 4,180円

黒トリュフ入りフカヒレあんかけご飯

(ご飯・スープ付き)

Black truffle and shark fin rice

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



限5餐/限定5食/Limited to 5 meals



連過湯 /四川田舎風伝統スープセット/Sichuan soup set

竹韻冷菜三味盆／前菜三種／Three appetizers

- 可搭配辣醬或芝麻醬食用
- 麻辣ソース、胡麻ソースにつけてお召し上がりください
- Enjoy with spicy sauce or sesame sauce

アレルギー:小麦・海老

2,640円

根菜の優しい甘みと豚バラ肉の豊かな旨味が溶け合った

四川省の伝統が息づく、素朴ながら奥深い味わいのスープです。

2種のつけダレとの組み合わせで、ご飯との相性も抜群！

鍋ごと卓上に運び、温めながら食べたことから、その名の由来は「美味しさが続く鍋」。

心も体も温まる飘香の冬限定ランチ、是非ご賞味ください。

銀座店限定！

スパイス香る 薬膳と海鮮の乾物の旨味！飘香のマーラータン



麻辣燙套餐/飘香麻辣燙セット/Mala Tang set

竹韻冷菜三味盆／前菜三種／Three appetizers

請選擇您的麵條／麵をお選びいただけます／Please choose your noodles

①紅条／さつまいも春雨／Sweet potato vermicelli

②粉条／緑豆でんぷん（板春雨）／Mung bean vermicelli

アレルギー:小麦・海老・卵・落花生

2,640円

内陸で海のない四川省ならではの、乾物の海産物と漢方薬膳を合わせ

飘香こだわりの香辛料を巧みに使い、旨味たっぷりに仕上げています。

現地のソウルフードを感じていただける銀座店オリジナル麻辣燙です。



兒童套裝/お子様セット/Kids set

湯麵・蛋炒飯・茼蒿蝦春卷

スープ麵・卵チャーハン・海老と黄ニラのスティック春巻き

Soup noodles, egg fried rice, Shrimps stick springroll

アレルギー:小麦・海老・卵

1,980円

兒童套餐是針對小學生以下兒童的菜單

お子様セットは小学生以下のお子様を対象としたメニューとなっております

The children's set is a menu for children under elementary school

推薦 / おすすめ / Recommended dishes



飄香白砍冠雞 (姜汁、蒜泥)

**飄香名物! おおいた冠地どりの香り茹で
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

1/2 5,060円

1/4 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。



和牛牛排炒飯

国産和牛ステーキのせ炒飯

Wagyu steak fried rice

アレルギー: 小麦

2,750円

和牛の赤身ステーキをのせたチャーハンが新登場！
四川風のピリ辛ソースと乳酸発酵ピクルス付き。



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



飘香霸王骨  

3,300円～

飘香スペシャルテ 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 coriander 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 shrimps 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



正宗担担麵 

1,980円

本場四川の汁無し担担麵

Dandan noodles

アレルギー:小麦・落花生



海鮮炒麵

2,750円

海鮮あんかけ焼きそば

Seafood Fried Noodles

アレルギー:小麦・海老・蟹・卵



原味鶏湯麵

2,640円

おいしい冠地どりと九条葱の旨味たっぷりスープ麵

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



蝦仁生菜炒飯

2,750円

海老とレタスのチャーハン

Shrimp fried rice with lettuce

アレルギー:小麦・海老・卵



松露魚翅蓋飯

3,960円

黒トリュフ入りフカヒレあんかけご飯

Black truffle and shark fin rice

アレルギー:小麦



甜品 / デザート / Desert



飘香杏仁豆腐 770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



桂花銀耳雪葩 880円

イチジクのグラニテ 桂花陳酒でコンポートした白きくらげ

Fig granita with white wood ear mushroom compote



香芋西米露 880円

タロイモのタピオカココナッツミルク

Taro Tapioca Coconut Milk

アレルギー: 乳



食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客様は、スタッフにお申し出ください。
料理長と相談させていただきます。

Please tell our staff if you have any food allergies or dietary Requirements and our chefs will be delighted to assist you

如果您有任何食物過敏或飲食限制，請告知我們的工作人員
我會和主廚討論這個問題

価格は全て税込みです。
All prices include tax
所有價格均含稅

冬季推薦

冬のおすすめ



Chef's Seasonal Specialties



四川香腸

四川式ピリ辛腸詰め

Sichuan style spicy sausage

アレルギー:小麦

1,560円



凍茶末羊肉

ラム スネ肉の煮凝り マスタードソース

Lamb shank jelly with mustard sauce

アレルギー:小麦

1,740円



冒菜韭菜水餃子

冬野菜と水餃子の火鍋風煮込み

Hotpot style stew of winter vegetables and
boiled dumplings

アレルギー:小麦・卵

2,750円



白子麻婆豆腐 🌶️🌶️

白子入り麻婆豆腐

Stir fried milt, tofu and minced meat
with chili sauce

アレルギー:小麦

2,860円



腊肉油麦菜 🌶️

四川式干し肉と油麦菜の炒め

Sichuan style stir-fried dried meat and
green vegetables

アレルギー:小麦

2,640円



干鍋羊排骨 🌶️🌶️

ラムチョップと冬野菜の汁無し火鍋

Spicy hotpot with lamb chops and
winter vegetables without soup

アレルギー:小麦

4,180円



泡菜魚 🌶️🌶️

乳酸発酵ピクルスと鮮魚のピリ辛香り炒め

Spicy stir fried lactic acid fermented
pickles and fresh fish

アレルギー:小麦・卵

2,860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



蒜泥白肉 

茹で豚のニンニクソース

Boiled pork in garlic sauce

アレルギー：小麦

2,750円



紅醋海蜇皮

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



飘香白砍冠鶏（姜汁、蒜泥）

飘香名物！おおいた冠地どりの香り茹で 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

1/2 5,060円

1/4 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。



魚翅・湯 Sharks fin・Soup



紅焼排翅

フカヒレ姿の特製スープの醤油煮込み

Braised shark's fin in brown gravy

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 青鯨のフカヒレ

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



松露魚翅

黒トリュフ入りフカヒレスープ

Shark fin soup with black truffles

アレルギー：小麦

3,630円

海鮮 Sea food



飘香串串蝦

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 shrimps 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 coriander 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

Chongqing specialties 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

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

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



川式焼牛肉 🌶️

牛肉の本場四川スパイス煮込み

Beef stewed in authentic
Sichuan spices

アレルギー:小麦・落花生

4,180円

豚 Pork



飘香霸王骨 🌶️🌶️

飘香スペシャルテ

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。



時蔬回鍋肉 
季節野菜のホイコーロー
Seasonal vegetable
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。
季節の野菜と共に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



干貝菜芯

青梗菜と干し貝柱の煮込み

**Braised bok choy and
dried scallops**

アレルギー：卵

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

麵 Noodle



正宗担担麵  
本場四川の汁無し担担麵
Dandan noodles
アレルギー:小麦・落花生
1,980円



紅湯牛肉麵  
牛肉の四川スパイス煮込みスープ麵
Soup noodles beef spices simmered
アレルギー:小麦・落花生
2,750円



原味鶏湯麵
おいしい冠地どりと九条葱の
旨味たっぷりスープ麵
Soup noodles with green onion
and chicken
アレルギー:小麦
2,640円



海鮮炒麵
海鮮あんかけ焼きそば
Seafood Fried Noodles
アレルギー:小麦・卵・海老・蟹・卵
2,750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



蝦仁生菜炒飯

海老とレタスのチャーハン

Shrimp fried rice with lettuce

アレルギー:小麦・海老・卵

2,750円



和牛牛排炒飯

国産和牛ステーキのせ炒飯

Wagyu steak fried rice

アレルギー:小麦

2,750円



松露魚翅蓋飯

黒トリュフ入りフカヒレあんかけご飯

Black truffle and shark fin rice

アレルギー:小麦

3,960円



兒童套裝
おこさまセット
Kid's Set



湯麵、蛋炒飯、茼蒿蝦春卷
スープ麺、卵チャーハン
海老と黄ニラのスティック春巻き
Soup noodles, egg fried rice,
Shrimps stick springroll

アレルギー：小麦・海老・卵

1,980円

兒童套餐是針對小學生以下兒童的菜單

おこさまセットは小学生以下のお子様を対象としたメニューとなっております

The children's set is a menu for children under elementary school

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



韭黄蝦春巻

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 揚げ金銀銀絲捲

蒸しパン 又は 揚げパン

Steamed bun or deep fried bun

アレルギー:小麦、乳

880円



甜品 Desserts



飘香杏仁豆腐

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



桂花銀耳雪葩

990円

イチジクのグラニテ
桂花陳酒でコンポートした白きくらげ

Fig granita with white wood ear mushroom compote



香芋西米露

990円

タロイモのタピオカココナッツミルク
Taro Tapioca Coconut Milk
and Chinese tea jelly

アレルギー：乳



冬のランチコース

LUNCH COURSE

中国菜・老四川 **飘香** 冬季午餐套餐

季節の食材を使用したお料理と
飘香名物 おおいた冠地どりのよだれ鶏、
人気の悪大王のスペアリブが楽しめるコース

お一人様 **¥6,820**
Per Person (税込)

二名様より 14:00までご注文いただけます
Minimum of two people. Last orders taken at 2:00 PM.

三味盆
本日の前菜三種
Three Kinds of Appetizers

口水鶏
おおいた冠地どりのよだれ鶏
Sichuan Spicy Poached Chicken with Oita Kanmuri Jidori

干貝娃娃菜炆鶏湯
ミニ白菜と干し貝柱の蒸しスープ
Dried Scallop and Mini Chinese Cabbage Soup

腊味魷花
四川式干し肉とアオリイカの炒め
Stir-fried Sichuan Cured Pork and Spear Squid

腐乳油麦菜
油麦菜の腐乳炒め
Sautéed A-Choy with Fermented Bean Curd

飘香霸王骨
飘香スペシャリテ！悪大王のスペアリブ
Piao Xiang Signature Spicy Spare Ribs

海味麺
海の乾物出汁スープ麺
Noodle Soup with Rich Dried Seafood Stock

甜品・中国茶
デザートと中国茶
Dessert of the Day, Chinese Tea



冬のランチコース

LUNCH COURSE

中国菜・老四川 飘香 冬季午餐套餐

季節の食材を使用したお料理と
飘香名物 おおいた冠地どりのよだれ鶏、
人気の悪大王のスペアリブが楽しめるコース

お一人様 ¥6,820
Per Person (税込)

二名様より 14:00までご注文いただけます
Minimum of two people. Last orders taken at 2:00 PM.

三味盆
本日の前菜三種
Three Kinds of Appetizers

口水鶏
おおいた冠地どりのよだれ鶏
Sichuan Spicy Poached Chicken with Oita Kanmuri Jidori

干貝娃娃菜炆鶏湯
ミニ白菜と干し貝柱の蒸しスープ
Dried Scallop and Mini Chinese Cabbage Soup

腊味魷花
四川式干し肉とアオリイカの炒め
Stir-fried Sichuan Cured Pork and Spear Squid

腐乳油麦菜
油麦菜の腐乳炒め
Sautéed A-Choy with Fermented Bean Curd

飘香霸王骨
飘香スペシャリテ！悪大王のスペアリブ
Piao Xiang Signature Spicy Spare Ribs

海味麺
海の乾物出汁スープ麺
Noodle Soup with Rich Dried Seafood Stock

甜品・中国茶
デザートと中国茶
Dessert of the Day, Chinese Tea

冬のディナーコース 天府 ~TENFU~

お一人様 ¥9,130
Per Person (税込)

二名様より 20:00までご注文いただけます
Minimum of two people. Last orders taken at 8:00 PM.

開胃菜
一口のお楽しみ
Amuse
三味盆
本日の前菜三種
Three Kinds of Appetizers

口水鶏
おおいた冠地どりのよだれ鶏

Sichuan Spicy Poached Chicken with Oita Kanmuri Jidori

干貝娃娃菜炆鶏湯
ミニ白菜と干し貝柱の蒸しスープ
Dried Scallop and Mini Chinese Cabbage Soup

泡菜魚
乳酸発酵ピクルスと鮮魚のピリ辛香り炒め
Sichuan Hot and Sour Fish with Pickled Vegetables

腊肉油麦菜
四川式干し肉と油麦菜の炒め
Sautéed Chinese Cured Bacon with A-Choy

川式焼牛肉
牛肉の四川スパイス煮込み
Beef Stewed in Rich Sichuan Chili Broth

海味麺
海の乾物出汁スープ麺
Noodle Soup with Rich Dried Seafood Stock

甜品・中国茶
デザートと中国茶
Dessert of the Day, Chinese Tea



中國菜・老四川 飘香
冬季晚宴套餐



冬のディナーコース 芙蓉～FUYOU～

お一人様 ¥13,750
Per Person (税込)

二名様より 20:00までご注文いただけます
Minimum of two people. Last orders taken at 8:00 PM.



白子麻婆豆腐

冬の人気メニュー！

辛味と旨味が白子の滑らかでクリーミーな味わいとベストマッチ。
この時期ならではの美味しさをご堪能ください。

開胃菜
一口のお楽しみ

Amuse

三味盆
本日の前菜三種

Three Kinds of Appetizers

口水鶏
おおいた冠地どりのよだれ鶏

Sichuan Spicy Poached Chicken with Oita Kanmuri Jidori

松露娃娃菜排翅

黒トリュフとミニ白菜入りフカヒレの姿煮

Braised Shark Fin in Broth with Black Truffle and Baby Cabbage

泡菜魚

乳酸発酵ピクルスと鮮魚のピリ辛香り炒め

Sichuan Hot and Sour Fish with Pickled Vegetables

腊肉油麦菜

四川式干し肉と油麦菜の炒め

Sautéed Chinese Cured Bacon with A-Choy

干鍋羊排骨

ラムチョップと冬野菜の汁無し火鍋

Sichuan Dry Pot Style Lamb Ribs with Winter Vegetables

白子麻婆豆腐

白子入り麻婆豆腐

Spicy Mapo Tofu with Delicate Cod Milt, Rice

甜品・中国茶
デザートと中国茶

Dessert of the Day, Chinese Tea

20周年記念 平日限定 夕食セット



竹韻冷菜三味盆

本日の前菜三種

Today's 3kinds 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

韭黄蝦春巻

海老と黄ニラのスティック春巻き

Shrimps stick springroll

香醋肉片

黒酢のスブタ

Black vinegar sweet and sour pork

清炒時菜

青菜の塩炒め

Stir fried vegetable

陳麻婆豆腐

本場四川の麻婆豆腐

Bean curd and minced meat with chili sauce

1名様より承ります

5,500円

中国料理 四川 飘香

四川名菜 フリードリンク付きコース



全7品 90分飲み放題



飘香白砍冠鶏

飘香名物！

おおいた冠地どりの香り茹で

二種のソース

Our speciality boiled whole chicken with
ginger sauce and garlic sauce

例日湯 本日の蒸しスープ

Today's steamed soup

江津肉片 重慶式酢豚

Chongqing-style sweet and sour pork

時令蔬菜 中国野菜炒め

Stir fried vegetable

陳麻婆豆腐 本場四川の麻婆豆腐

Bean curd and minced

meat with chili sauce

叙府炒飯 四川漬物と豚肉の炒飯

Fried rice with Sichuan pickles and pork

即日甜品 本日のデザート

Dessert

瓶ビール

ワイン（白・赤）

かめ出し紹興酒

ハイボール

オレンジジュース

アイスウーロン茶

アイスジャスミン茶

中国茶



《平日限定、前日までの要予約。二名様より承ります。》

お一人様 7,700円(税込)

中国名産四川 飘香