

LUNCH MENU

飘香のセレクトランチセット 自選主菜午餐

- ・前菜三種
- ・黒酢の酢豚
- ・選べるメイン



下記からお選びください

Assorted Three Appetizers, Sweet and Sour Pork with Black Vinegar, Your Choice of Main Course
三品前菜、香醋肉片、自選主菜(任選一款)

原味鶏湯麵

Soup Noodle with Oita Kintamari-Jidori Chicken and Kyo Scallions



アレルギー：小麦、卵

おいしい冠地どりと九条葱の
旨味たっぷりスープ麵 2,860円

麻婆豆腐

Mapo Tofu Spicy Sichuan Tofu with Minced Meat

本場四川の麻婆豆腐

アレルギー：小麦、卵 2,750円



ご飯、スープ付



スープ付

正宗担担麵  2,640円
本場四川の汁なし担担麵

特製お茶たまご付き
Dan Dan Noodles with tea egg

アレルギー：小麦、卵、落花生



スープ付

海鮮炒麵 2,960円
海鮮あんかけ焼きそば

Stir-fried Noodles with Seafood
Vegetables in Savory Sauce

アレルギー：小麦、蟹、海老、卵



ご飯、スープ付

油淋鶏 2,640円
ユーリンチー

鶏の唐揚げ 青山椒香る香味ソース
Deep-fried Chicken with Fragrant Soy Sauce

アレルギー：小麦、卵

※価格はすべて税込みです。All prices include tax.

CHEF'S SPECIAL LUNCH

料理長のおすすめランチ・数量限定ランチ



1日5食限定! Exclusive: 5 Servings Only

フカヒレあんかけ炒飯セット 魚翅炒飯

3,960円

Shark's Fin Fried Rice in Thick Sauce
Assorted Three Appetizers
Rice & Soup Included

前菜三種、スープ付き

アレルギー:小麦、蟹、卵



一度食べたなら止まらない、魅惑のシビ辛。

飘香麻辣湯セット

Authentic Sichuan Mala Tang

2種類の春雨を使用した飘香特製の麻辣湯
辛さはお好みで調整が可能です。

前菜三種付き 2,640円

Assorted Three Appetizers Included

Sichuan Hot and numbing glass noodle soup
Spice levels are adjustable.

アレルギー:小麦、海老、卵

濃厚鶏スープで煮込んだフカヒレ姿煮セット 紅焼排翅

7,150円

・前菜三種・黒酢の酢豚・フカヒレの姿煮・ご飯とスープのセット

Braised sharks fin with chicken soup

Assorted Three Appetizers ,Sweet and Sour Pork with Black Vinegar
Rice & Soup Included



児童套装/お子様セット/Kids set

・スープ麺 1,980円

・卵チャーハン

・海老と黄ニラのスティック春巻き

湯麺・蛋炒飯・韭黄蝦春巻

Soop noodles,egg fried rice,shrimp springroll

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



アレルギー:小麦、卵

アレルギー:小麦、海老、卵



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。



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

黒酢のスプタ

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 coriande and sichuan pepper

アレルギー:小麦



泡椒桂花蝦仁 

3,300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



麵・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

おお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



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



橙汁椒香雪糕 880円

青山椒と発酵生クリームのアイス

Ice cream made with green Japanese pepper and fermented cream topped with sweet sake and orange sauce

アレルギー: 乳、卵、小麦



Instagram

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

春季推薦
春のおすすめ




Chef's Seasonal Specialties



鍋肥蔬菜沙拉
たっぷり彩り野菜のおこげサラダ
Plenty of colorful vegetables and
burnt rice salad
アレルギー：小麦
1,210円




姜汁鶏珍 
鶏砂肝のさっぱり生姜ソース
Chicken gizzards in a refreshing ginger sauce
アレルギー：小麦
1,320円



椒香土豆絲 
ジャガイモの細切り和え 青山椒の香り
Shredded potatoes tossed with
green sansho pepper
アレルギー：小麦
1,100円



魚香脆皮魚 

鮮魚のサクサク揚げ 乳酸発酵唐辛子甘酢ソース

**Crispy deep-fried fresh fish with lactic acid
fermented chili pepper sweet**

アレルギー:小麦、卵

2,970円



香辣牛肉 白面鍋盔 

国産牛カイノミのパリパリ煎り焼き 四川のパン添え

Crispy grilled domestic beef chisel

アレルギー:小麦

3,850円



油淋鶏 

鶏の唐揚げ 青山椒香る香味ソースかけ

Fried chicken with fragrant sauce

アレルギー:小麦、卵

2,860円



酸辣湯麵 

酸味と辛味 とろみスープ麺

Hot and sour soup noodles

アレルギー:小麦、卵

2,420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



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

9,900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

10,450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

29,700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



海胆魚翅


ウニ入りフカヒレのほぐし身スープ

Shark fin soup with sea urchin

アレルギー:小麦

3,630円



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

ニューカドニア産天使の海老に18種類の香辛料を使用して薬味と共に炒めました。

丸い唐辛子は四川の朝天辣椒、細い方は鷹の爪です。

天使の海老は殻が柔らかく、頭から尻尾まで殻ごとお召し上がりいただけます。



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

3,300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

3,300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



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



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へのせ、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。



青椒牛肉

牛肉とピーマンの四川式細切り炒め

**Sichuan-style stir-fried shredded
beef and green peppers**

アレルギー:小麦

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

悪大王のスペアリブ(2本)

**Spicy spare ribs
in Paoxiang 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
黒酢のスプタ
**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
おお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・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



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



菲黄蝦春巻

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、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**



橙汁椒香雪糕

990円

青山椒と発酵生クリームのアイス
甘酒オレンジソースかけ

**Ice cream made with green Japanese
pepper and fermented cream topped
with sweet sake and orange sauce**

アレルギー：乳、卵、小麦



春のランチコース

LUNCH COURSE

春季午餐套餐

季節の食材を使用したお料理や
大海老のチリソースなどの人気メニュー、
ゴロゴロと食べ応えのある牛肉を贅沢に使用した
スペシャルな麻婆豆腐などが楽しめる
この季節だけのランチコース

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.

アレルギー:小麦、卵、海老、落花生

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

養生湯
季節の蒸しスープ
Seasonal Steamed Wellness Soup

桂花大蝦
大海老のチリソース 金木犀仕立て
Jumbo Shrimp with Chili Sauce, "Osmanthus Style"

清炒時菜
油麦菜の炒め
Stir-fried Seasonal Greens

香醋排骨
スペアリブの黒酢ソース
Spare Ribs with Aromatic Black Vinegar Sauce

牛肉麻婆豆腐
ゴロゴロ牛肉麻婆豆腐
Mapo Tofu with Tender Beef Chunks

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

春のディナーコース

~SPRING DINNER COURSE~

春季晚宴套餐

お一人様 **¥9,900**

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

海胆魚翅

ウニ入りふかひれスープ

Shark's Fin Soup with Sea Urchin

(+2,000円で姿煮に変更が可能です)

Upgrade to Whole Shark's Fin for an additional 2,000 Yen.

魚香脆皮魚

鮮魚のサクサク揚げ 乳酸発酵唐辛子甘酢ソース

Crispy Fried Fresh Fish with Lacto-Fermented Chili Sweet and Sour Sauce

清炒時菜

油麦菜の炒め

Stir-fried Seasonal Greens

香辣牛肉 併鍋盔

国産牛カイノミのバリバリ煎り焼き 四川のパンを添えて

Pan-Seared Domestic Beef "Kainomi" (Flap Meat)

with Crispy Finish, Served with Sichuan Buns

泡椒蛤蜊麵

春野菜とアサリのあつさり汁そば

塩漬唐辛子風味

Noodle Soup with Spring Vegetables and Clams, Salted Chili Flavor

甜品・中国茶

デザートと中国茶

Dessert of the Day, Chinese Tea



アレルギー:小麦、卵、海老、落花生



中國菜 老四川 親香

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

菲黄蝦春巻

海老と黄ニラのスティック春巻き

Shrimps stick springroll

香醋肉片

黒酢のスプタ

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 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)

中国名酒四川 飘香