

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

Assorted Three Appetizers, Sweet and Sour Pork with Black Vinegar, Your Choice of Main Course

・黒酢の酢豚

・お好きなメイン

三品前菜、香醋肉片、自選主菜(任選一款)



四種類から
お好みのお料理を
お選びください



おいしい冠地どりの
旨味たっぷりスープ麺

原味鶏湯麺

Soup Noodle with Jidori Chicken

2,860円

アレルギー：小麦、卵



本場四川の麻婆豆腐
ご飯・スープ付き

麻婆豆腐 米飯、湯附

Mapo Tofu with rice and soup

2,750円

アレルギー：小麦、卵



本場四川の汁無し担担麺
お茶たまご・スープ付き

正宗担担麺 湯附

Dan Dan Noodles with tea egg

2,640円

アレルギー：小麦、卵、落花生



海鮮と季節野菜の焼きそば
スープ付き

海鮮両面黄 湯附

Stir-fried Noodles with Seafood and Vegetables

2,970円

アレルギー：海老、蟹、小麦、卵

濃厚鶏スープで煮込んだフカヒレ姿煮ランチ
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



アレルギー：小麦、卵



お子様セット

Kids SET 儿童套餐

・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

アレルギー：小麦、海老、卵

湯麺・蛋炒飯・茼蒿蝦春巻 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

Exclusively for children aged 12 and under

CHEF'S SPECIAL LUNCH

料理長のおすすめ・限定ランチ



1日5食限定! Exclusive: 5 Servings Only

数量
限定

白身魚の青山椒香る香味ソースセット 椒香油淋魚

2,680円

Crispy White Fish with Fresh Green Sichuan
Peppercorn Sauce

前菜三種、ご飯とスープ付き

Assorted Three Appetizers Rice & Soup Included

三品前菜、米飯、附湯

アレルギー:小麦、卵



1日5食限定! Exclusive: 5 Servings Only

数量
限定

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, Soup Included

前菜三種、スープ付き

アレルギー:小麦、蟹、卵

三品前菜、附湯



一度食べたたら止まらない、魅惑のシビ辛。

オス
スメ

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

三品前菜附

Sichuan Hot and numbing glass noodle soup

Spice levels are adjustable. Assorted Three Appetizers Included

アレルギー:小麦、海老、卵



季節限定の冷たい麺

鶏絲涼麵

前菜三種、黒酢酢豚付き

おおいた冠地どりの

バンバンジー涼麵セット

2,860円

Assorted Three Appetizers, Sweet and Sour Pork with Black Vinegar

旨味たっぷり「おおいた冠地どり」と、

特製辣油が織りなす極上のハーモニー。

三品前菜、香醋肉片附

しっとり柔らかな鶏肉のコクと爽やかな辛味が麺に絡む、

飘香 夏の定番人気メニューです。

季節
限定

Chilled Noodles with "Oita Kanmuri-dori" Chicken in Bang Bang Ji Sauce

※価格はすべて税込みです。 All prices include tax.



飘香白砍冠鶏（姜汁、蒜泥）

飘香名物！おおい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 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



海鮮両面黄

2,750円

季節野菜と海鮮入り焼きそば

Fried noodles with seasonal
vegetables and seafood

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



鶏絲涼麵

2,310円

おいしい冠地どりのバンバンジー涼麵

Chilled food noodles with “Oita Kanmuri-dori”
chicken in Bang Bang Ji sause

アレルギー:小麦・落花生



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

Shrip fried rice with letuce

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



椰奶芒果布甸

770円

マンゴープリン ココナッツソースかけ

Mango pudding with coconut sauce

アレルギー：乳、小麦

夏季推薦

夏のおすすめ



Chef's Seasonal Specialties



姜汁四季豆

インゲンの生姜ソース

Green beans with ginger sauce

アレルギー：小麦

825円



焼椒凍星鰻 

穴子の煮凝り 焼き唐辛子豆鼓ソース

Conger eel jelly with roasted chili pepper and fermented black bean sauce

アレルギー：小麦

1,650円



貝柱冬瓜

ゴロゴロ冬瓜の干し貝柱煮込み

Braised winter melon with dried scallops

アレルギー：小麦

2,420円



糊辣脆皮魚 🌶️

鮮魚の焦がし唐辛子甘酢炒め

**Stir fried fresh fish with burnt chili peppers
in sweet and sour sauce**

アレルギー:小麦、卵

2,970円



花椒牛舌

花椒香る夏野菜と牛タンのしゃぶしゃぶ

**Summer vegetables and beef tongue
shabu-shabu with the aroma of
Sichuan peppercorns**

アレルギー:小麦

3,960円



鶏絲涼麺 🌶️

おおいた冠地どりのバンバンジー涼麺

**Local chicken Bang Bang Chicken
Cold Noodles**

アレルギー:小麦、落花生

2,310円

涼菜 Appetizer



山城口水鶏 

四川名物 おおい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

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

ニューカレ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。



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



海鮮両面黄

季節野菜と海鮮入り焼きそば

**Fried noodles with seasonal
vegetables and seafood**

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、韭菜蝦春卷
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



椰奶芒果布甸

880円

マンゴープリン ココナッツソース

Mango pudding with coconut sauce

アレルギー：乳、小麦

中國菜・老四川 飄香



夏のランチコース

LUNCH COURSE

夏季午餐套餐

名物『悪大王のスペアリブ』をはじめ、
スパイスや発酵の力で身体が喜ぶ旬の味覚を散りばめたコース。

爽やかな夏の恵みとともに、元気をチャージする

特別なランチタイムをお楽しみください。

お一人様 ¥6,820 (税込)
Per Person

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

夏韻豆鼓紫蘇魷花

夏野菜とアオリイカ 青じそと豆鼓の炒め
Stir-Fried Squid and Vegetables with Shiso and Black Beans

清炒時菜

季節野菜の塩炒め
Stir-fried Seasonal Vegetables

飄香霸王骨

飄香スペシャル！悪大王のスペアリブ
Piao-Xiang Specialite: "The Evil Overlord's" Spiced Pork Ribs

脆臊豇豆麵

十六ササゲのピクルス入り担担麵
Dan Dan Noodles with Pickled Yardlong Beans and Crispy Minced meat

甜品・中国茶

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

夏のディナーコース

~SUMMER DINNER COURSE~

中国菜・老四川

飘香

夏季晚宴套餐

お一人様

Per Person

¥9,900
(税込)

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

金湯魚翅
フカヒレ、金華ハムの黄金仕立てスープ
Golden Jinhua Ham Soup with Shark's Fin

※スープは+2,000円でフカヒレの姿煮(ハーフ)に変更が可能です
Upgrade to Whole Shark's Fin (Halfsize) for an additional 2,000 Yen

煨辣脆皮魚
鮮魚の焦がし唐辛子甘酢炒め
Crispy Fish with Smoked Chili Sweet and Sour Sauce

花椒牛舌
花椒香る 夏野菜と牛タンのしゃぶしゃぶ
Sichuan Pepper Infused "Shabu-Shabu" with Beef Tongue and Summer Vegetables

貝柱冬瓜
ゴロゴロ冬瓜の干し貝柱煮込み
Braised Winter Melon with Dried Scallops

脆臊豇豆麵
十六ササゲのピクルス入り担担麵
Dan Dan Noodles with Pickled Yardlong Beans and Crispy Minced meat

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

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.

飘香麻辣湯セット

一度食べたら止まらない、魅惑のシビ辛。



人気

こだわりの香辛料を使用した飘香特製のマーラータン。

さつまいも春雨と緑豆春雨の2種類の春雨入り。

豪華な具材とともにお楽しみください。

・前菜三種と麻辣湯のセット

2,640円

Assorted Three Appetizers、Malatang

※辛さ調整可

・単品 2,420円

Single item

アレルギー：小麦、海老、卵

平日限定 飄香銀座三越店 16周年記念ディナー

Piao-xiang Ginza 16th Anniversary Dinner

おかげさまで飄香 銀座三越店は16周年を迎えます。

創業の地・代々木上原時代から皆様に愛され続けてきた名物料理や、飄香の歴史を彩る逸品たち。

16年の感謝の想いを込めた、伝統とこだわりの味覚の数々を心ゆくまでお楽しみください。



お一人様より ￥5,500（税込）
Per Person

三味盆 本日の前菜三種

Three Kinds of Appetizers

オープン当初より受け継ぐ三種類の盛り合わせ。それぞれに異なる食感と仕立てで季節の味わいを表現しました。

口水鶏 おおいた冠地どりのよだれ鶏

Sichuan Spicy Poached Chicken with Oita Kanmuri Jidori

日本でも広く親しまれるようになった四川名物「よだれ鶏」。その魅力をいち早くお届けしてきた飄香自慢の一皿です。シェフがその豊かな旨味に惚れ込み、こだわり抜いて選んだ「おおいた冠地どり」の上質な味わいをお楽しみください。

海老黄韭春巻 海老と黄ニラのスティック春巻

Shrimp and Yellow Chive Stick Spring Rolls

甘みのある黄ニラと海老を贅沢に包み、パリッと香ばしく揚げた一品。シャンパンや白ワインとのペアリングもおすすめです。

飄香霸王骨 悪大王のスペアリブ

Piao-Xiang Specialite: The Evil Overlord's Spiced Pork Ribs

代々木上原時代から愛され続ける飄香のスペシャリテ。秘伝の香料ダレで仕込んだジューシーなスペアリブを油で揚げ、唐辛子と香味野菜、特製スパイスとともに炒め上げたオリジナルの名物料理です。華やかな香りと旨味が口いっぱいに広がります。

清炒時菜 中国野菜の塩炒め

Stir-fried Chinese Greens with Garlic

強火で一気に炒め上げ、素材の食感と彩りを極めた一皿。シンプルな塩とニンニクの香りが根強い人気を誇ります。

陳麻婆豆腐 本場四川の麻婆豆腐とご飯

Mapo Tofu with Homemade Pi Xian Doubanjiang

熟成された自家製ピーシェン豆板醤の深いコクと、華やかな香りと痺れが織りなす飄香伝統の麻婆豆腐。白ご飯とご一緒に。

杏仁豆腐 二種の杏仁を使用した贅沢な香りの杏仁豆腐

Luxurious Almond Tofu with Two Kinds of Apricot Kernels

二つの「杏の核」を使用し、すっきりとしながらも芳醇な香りを引き出した杏仁豆腐。お食事の余韻を優しく締めくくります。

アレルギー：海老、小麦、落花生 ※写真はイメージです。

16th

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)

中国名菜 飘香