

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)



下の四種類から
お好みのお料理を
お選びください



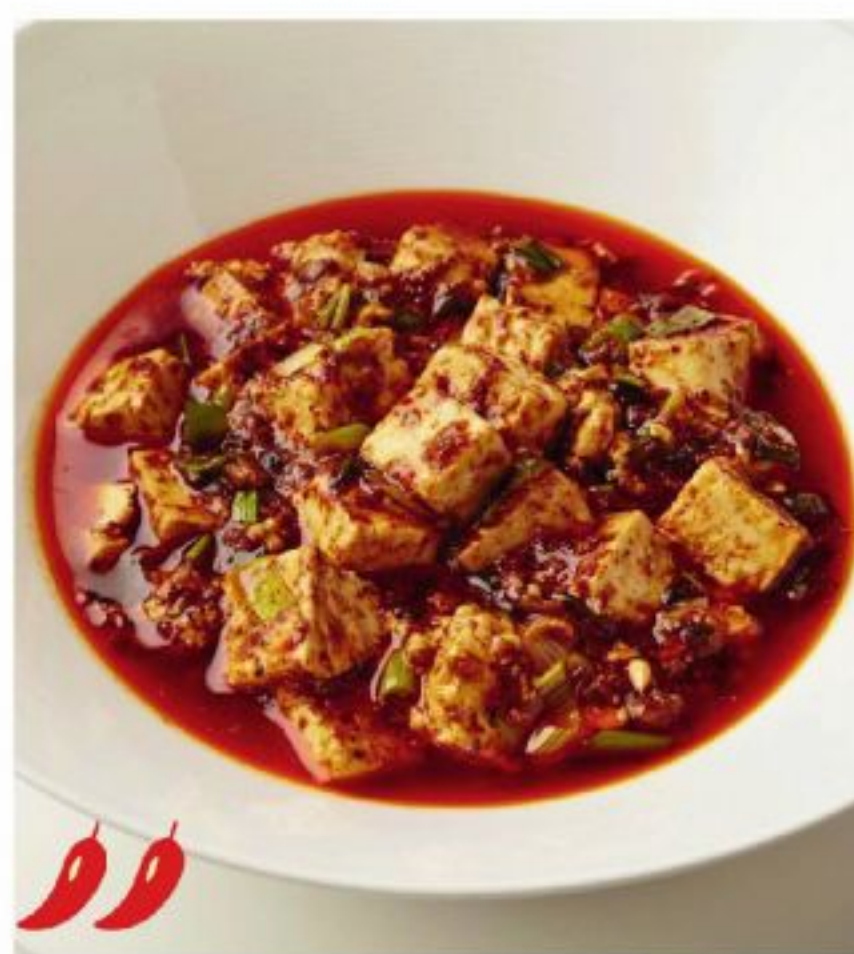
おおいた冠地どりの
旨味たっぷりスープ麺

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



色々きのこのあんかけ焼きそば
スープ付き

什菌両面黄 湯附

Stir-fried Noodles with Assorted Mushroom Sauce

2,970円

アレルギー：海老、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・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でございます

Exclusively for children aged 12 and under

CHEF'S SPECIAL LUNCH

料理長のおすすめランチ

飘香麻辣湯セット

一度食べたらずまらない、
魅惑のシビ辛



こだわりのスパイスが香る飘香特製のマールータン。
人気の酢豚に加え、食後に嬉しい杏仁豆腐も付いた
贅沢なランチセットです。

・前菜三種

・ミニ黒酢酢豚

・麻辣湯 二種の春雨を使用
※辛さの調整が可能です

・ひとくち杏仁豆腐

3,300円

Set Menu: 3-Item Appetizer, Mini Sweet & Sour Pork, Malatang, and Bite-Sized Almond Tofu

套餐: 三道前菜、迷你香醋肉片、麻辣湯、一口杏仁豆腐

アレルギー: 小麦、卵、海老、乳



季節
限定

黒トリュフ入り フカヒレあんかけご飯セット

Shark Fin and Black Truffle Rice with Savory Sauce

前菜三種、黒酢酢豚 スープ付き

三品前菜、香醋肉片 附湯

Assorted Three Appetizers Included
Sweet and Sour Pork with Black Vinegar,
and soup

アレルギー: 小麦、卵

4,180円



※写真はイメージです。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



什菌両面黄

2,750円

いろいろキノコのあんかけ焼きそば

Pan-fried noodles with

mushroom gravy

アレルギー:小麦・海老・卵



原味鶏湯麵

2,640円

おおいた冠地どりと九条葱の旨味たっぷリスープ麵

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



椰奶紫芋布甸

880円

紫芋プリン ココナッツソース

Purple sweet potato pudding with coconut sauce

アレルギー：乳、小麦

秋季推薦
秋のおすすめ



Chef's Seasonal Specialties



陳皮牛肉 
牛ホホ肉 漢方ミカン煮
Beef with Dried Tangerine Peel
アレルギー:小麦
1,760円



椒麻肚片
豚ガツと叩きキュウリ 葱青山椒ソース
Sliced Pork Tripe with Sichuan Pepper Sauce
アレルギー:小麦
1,430円



江湖花椒鶏 
重慶発祥！ 四川山椒痺れ鶏
Chongqing Boiled Chicken in Numbing Chili Broth
アレルギー:小麦・卵
3,960円



剁椒蒸鮮魚



本日の鮮魚 貴州式発酵唐辛子蒸し

**Steamed Fresh Fish with Gulzhou-Style
Pickled Chili Peppers**

アレルギー:小麦

2,970円



酸湯肥牛

芥菜ピクルス、キノコ入り和牛しゃぶしゃぶ 酸辣仕立て

**Wagyu Beef in Sour Soup with Pickled
Mustard Greens and Mushrooms**

アレルギー:小麦

3,960円



夏草花松露排翅

フカヒレ姿の黒トリュフ煮込み

Braised Shark's Fin with Truffle

アレルギー:小麦

10,450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

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



松露魚翅

黒トリュフ入りフカヒレのほぐし身スープ

Shark fin soup with black truffles

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 sauce

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



什菌両面黄

色々きのこのあんかけ焼きそば

**Pan-fried noodles with
mushroom gravy**

アレルギー:小麦・海老・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



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



椰奶紫芋布甸

990円

紫芋のプリン ココナッツソース

Purple sweet potato pudding with coconut sauce

アレルギー：乳、小麦



中國菜・老四川 飄香

秋のランチコース

LUNCH COURSE

秋季午餐套餐

鮮魚のサクサク感と華やかなスパイスの香味が弾けるひと皿や
じっくり煮込んだ「牛ホホ肉」など芳醇な秋の食材、薬膳の恵みを
贅沢に散りばめた秋限定コース。食欲の秋を満たし、
元気をチャージする贅沢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

菌菇燉湯
きのこの薬膳仕立て 蒸しスープ
Slow-steamed Medicinal Herb and Mushroom Soup in a Pot

香辣脆皮魚
鮮魚のサクサク揚げ スパイシー炒め
Crispy Fried Fish Stir-fried with Fragrant Spices and Chili

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

芋儿烧牛肉
牛ホホ肉と里芋の豆板醤煮込み 蒸しパン添え
Braised Beef Cheek and Taro with Chili Bean Paste, Served with Steamed Buns

陳麻婆豆腐
本場四川の麻婆豆腐とご飯
Authentic Szechuan Mapo Tofu Served with Rice

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

秋のディナーコース

秋季晚宴套餐

~ DINNER COURSE ~

中國菜・老四川

飘香

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

松露魚翅
黒トリュフ入りふかひれスープ

Shark's Fin Soup with Black Truffle

※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

剁椒蒸鮮魚
鮮魚の貴州式 発酵唐辛子蒸し

Steamed Fresh Fish with Guizhou-style Pickled Chili Peppers

酸湯肥牛
芥菜ピクルス、茸入り和牛しゃぶしゃぶ 酸辣仕立て

Wagyu Beef in Sour Soup with Pickled Mustard Greens and Mushrooms

清炒時菜
季節野菜の塩炒め

Stir-fried Seasonal Greens

陳麻婆豆腐
本場四川の麻婆豆腐とご飯

Authentic Szechuan Mapo Tofu Served with Rice

甜品・中国茶
デザートと中国茶

Dessert of the Day, Chinese Tea

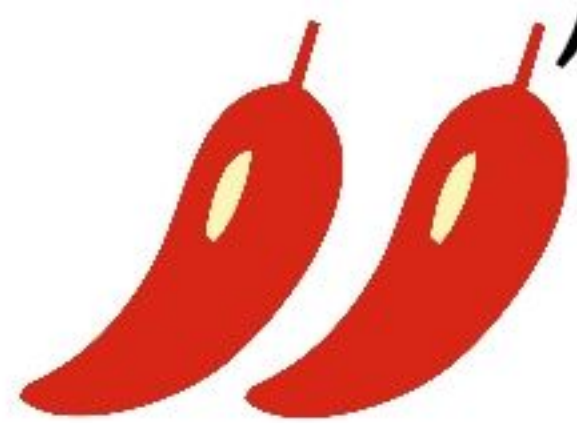


アレルギー：小麦、卵、海老、落花生

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



一度食べたらずまらない、魅惑のシビ辛



こだわりのスパイスが香る飘香特製のマールータン。
前菜、人気の酢豚に加え、食後に嬉しい杏仁豆腐付き。



・前菜三種

・ミニ黒酢酢豚

・麻辣湯

・ひとくち杏仁豆腐

アレルギー：小麦、卵、海老、乳

二種の春雨を使用

※辛さの調整が可能です

Set Menu: 3-Item Appetizer, Mini Sweet & Sour Pork, Malatang, and Bite-Sized Almond Tofu

套餐：三道前菜、迷你香醋肉片、麻辣湯、一口杏仁豆腐

※写真はイメージです。価格はすべて税込みです。All prices include tax.



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 米飯

本場四川の麻婆豆腐 とご飯

Bean curd and minced meat with chili sauce with rice

1名様より承ります

5,500円

中華料理 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)

中国名菜 飘香