竹韻飄香菜譜

前菜

111 1/2			
山城口水鳴 "四川名物"よだれ鶏	¥ 1,980	^{官保邺球} 車海老とカシューナッツの甘酢炒め	¥2,530
竹鯛甜皮鴨 鴨ロースの香料煮唐辛子ジャム掛け	¥1,980	^{泡椒桂花虾球} 車海老のエビチリ ふあふあ卵とじ	¥2,530
_{擂茄子皮蛋} 潰して食べる 蒸し茄子とピータンの黒酢ソース和え	¥1,540	^{糖醋脆皮鱼} 本日の鮮魚 米粉の軽い衣で揚げた甘酢ソース	¥2,420
五彩牛肉春巻 手焼きの皮で包む 四川式牛肉と野菜の生春巻き	1 本 ¥ 550	^{腊肉吋歳扇貝} ホタテと燻製干し肉季節野菜の炒め	¥2,530
歌冬鮮貝梓童片粉 手作り翡翠板春雨と旬の貝の蕗のとう と発酵唐辛子ソース和え	¥1,980	^{酒仙牛肉} 味噌漬け岩手短角牛の一夜干し "酒仙"李白に捧く	¥3,520
Ruk辣a鸭脑壳 四川屋台の味 鴨の頭のスパイス煮	¥880	烟笋焼牛肉 四川田舎風 燻製竹の子と岩手短角牛の豆板醤煮込み	¥3,520
^{风味辣卤鸭舌} 鴨の舌のスパイス煮	¥880	^{豆渣香酥鸭} 柔らかく蒸した鴨の香り揚げ スパイシーおからソース	¥2,640
^{筆頭菜鱿魚} つくしとスルメの甘辛煮	¥ 990	^{竹的粉蒸鸡} 煎ったお米をまぶししっとり柔らか く蒸した四川伝統の鶏肉料理	¥2,200
紅醋海蜇 季節野菜とクラゲの赤酢ソース	¥1,540	∰香覇王骨 代々木上原発祥の 飄香名物"悪大王のスペアリブ"	¥2,640
^{老坛子泡菜} 四川家庭の味 いろいろ野菜の天然乳酸発酵ピクルス	¥880	四川名菜 "水煮牛肉" 岩手県産短角和牛の激辛煮	¥3,520
腐乳汁白蘆筍 ホワイトアスパラの上湯煮 腐乳ソース桜エビチップ	¥1,540	^{竹的甜烧白} 四川伝統田舎料理 あずき餡を豚肉で挟んだもち米蒸し	¥1,980
热菜		^{乡村回锅蹄膀} 季節野菜入 皮付き豚スネ肉の回鍋肉	¥1,980
^{时令养生汤} 季節の養生スープ	¥880	^{时令蔬菜} 季節の中国野菜の炒め	¥1,540
^{药騰甲鱼汤} スッポンの薬膳スープ	¥1,100	麻婆豆腐 本場四川のマーボー豆腐	¥1,760
川式総勝題 四川式毛鹿フカヒレの姿煮	¥8,580		

竹韻飄香菜譜

小吃 面点

红油抄手

茹でワンタンの四川ピリ辛ソース ¥660

香菇烧麦 2コ

椎茸たっぷりシュウマイ ¥660

白结子 2 コ

素朴な蒸しパン 揚げパン ¥660

艾草葉児粑 2コ

豚肉アン入りヨモギ団子 ¥660

蛤仔炸春港1本春野菜とアサリの揚げ春巻き¥660

成都の汁なしタンタン麺 ¥1,320

怪味面

四川屋台の名物麺 ¥1,540

海味面

海の乾物の旨味がたっぷり白湯麺 ¥1,540

泡菜猪油炒饭

四川ピクルスのピリ辛黒チャーハン ¥1,760

甜品

杏仁豆腐

2 種の "杏子の核"を使った ¥880 贅沢な香りのアンニン豆腐

时令银耳羹

季節の果物と 白キクラゲのコンポート

醪糟汤圆

白玉入り四川甘酒(温) ¥770

ディナーコース

¥11,000

前菜からデザートまで料理内容は おまかせとなります。

当店のおすすめ料理や旬の食材を使用 し、古来より受け継がれてきた郷土料 理と季節を感じて頂けるコースを お作りいたします。

メニュー例

冷菜五碟 おまかせ前菜5種

西洋菜鴨圓湯

鴨のつみれスープ +3,500 円でフカヒレの姿煮に変更可

魚香脆皮扇貝

ホタテのサクサク揚げ唐辛子ピクルスソース

蛤仔炸春捲

春野菜とアサリの揚げ春巻き

剁椒蒸鱼

本日の鮮魚 発酵唐辛子蒸し

"四川名菜"水煮牛肉

岩手県産 短角和牛 (ミスジ) の激辛煮

炒青菜

中国野菜の炒め

艾草葉児粑

四川点心 豚肉アン入りヨモギ団子

可容众任李而

柔らかエンドウ豆入り担々麺

即日甜品本日のデザート

餐后茶

食後の中国茶