

竹韻飄香菜譜

前菜

山城口水鶏
“四川名物”よだれ鶏 ¥1,980

辣滷星鰻
穴子のスパイス煮火鍋風 ¥1,980

播茄子皮蛋
漬して食べる ¥1,540
蒸し茄子とピータンの黒酢ソース和え

五彩牛肉春巻
手焼きの皮で包む 1本 ¥550
四川式牛肉と野菜の生春巻き

藤椒凍蝶螺
サザエの冷製 青山椒風味のジュレ ¥1,980

風味辣卤鴨腦壳
四川屋台の味 鴨の頭のスパイス煮 ¥880

風味辣卤鴨舌
鴨の舌のスパイス煮 ¥880

蒜泥牛舌
短角和牛の牛タン ピリ辛ニンニクソース ¥1,980
湯引きレタスとクレソン添え

紅醋海蜇
季節野菜とクラゲの赤酢ソース ¥1,540

老坛子泡菜
四川家庭の味 ¥880
いろいろ野菜の天然乳酸発酵ピクルス

热菜

时令養生湯
季節の養生スープ ¥880

药膳甲鱼汤
スッポンの薬膳スープ ¥1,100

川式焼排翅
四川式毛鹿フカヒレの姿煮 ¥8,580

官保虾球
車海老とカシューナッツの甘酢炒め ¥2,530

泡椒桂花虾球
車海老のエビチリ ふあふあ卵とじ ¥2,530

糖醋脆皮魚
本日の鮮魚 ¥2,420
米粉の軽い衣で揚げた甘酢ソース

翡翠炒魷魚
旬のイカの四川青山椒グリーンソース炒め ¥2,530

泡菜番茄汁蒸魚
本日の鮮魚の蒸し物 ¥2,530
四川ピクルス発酵トマトソース

酒仙牛肉
味噌漬け岩手短角牛の一夜干し ¥3,520
“酒仙”李白に捧ぐ

烟笋烧牛肉
四川田舎風 ¥3,520
燻製竹の子と岩手短角牛の豆板醬煮込み

豆渣香酥鴨
柔らかく蒸した鴨の香り揚げ ¥2,640
スパイシーおからソース

竹韵粉蒸鸡
煎ったお米をまぶししっとり柔らかく ¥2,200
蒸した四川伝統の鶏肉料理

飘香霸王骨
代々木上原発祥の ¥2,640
飘香名物“悪大王のスペアリブ”

四川名菜 “水煮牛肉”
岩手県産短角和牛の激辛煮 ¥3,520

竹韵甜烧白
四川伝統田舎料理 ¥1,980
あずき餡を豚肉で挟んだもち米蒸し

乡村回锅蹄膀
季節野菜入 皮付き豚スネ肉の回鍋肉 ¥1,980

时令蔬菜
季節の中国野菜の炒め ¥1,540

麻婆豆腐
本場四川のマーボー豆腐 ¥1,760

竹韻飄香菜譜

小吃 面点

紅油抄手
茹でワンタンの四川ピリ辛ソース ¥660

香菇燒麦 2コ
椎茸たっぷりシュウマイ ¥660

白結子 2コ
素朴な蒸しパン 揚げパン ¥660

面飯

担担面
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

泡菜猪油炒飯
四川ピクルスのピリ辛黒チャーハン ¥1,760

海胆魚翅蓋飯
ウニ入りフカヒレあんかけご飯 ¥3,410

甜品

杏仁豆腐
2種の“杏子の核”を使った
贅沢な香りのアンニン豆腐 ¥880

时令銀耳羹
季節の果物と
白キクラゲのコンポート ¥990

醃糟汤圆
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
前菜5種

夏草花鴨舌清湯
鴨舌、夏草花、鴨の極上澄しスープ
（+4,000でフカヒレの姿煮に変更可）
翡翠差鮫魚
旬のイカと初夏野菜の四川青山椒グリーンソース炒め

泡菜番茄汁蒸魚
本日の鮮魚の蒸し物
発酵トマトと四川ピクルスソース
煙筒燒牛肉
岩手県産短角和牛と燻製竹の子の四川スパイス煮込み

酸辣鮫魚抄手
イカスミを練り込んだ手延べワンタン
戻しスルメの酸辣ソース

清炒時蔬
季節の中国野菜炒め

泡豇豆脆臊麵
十六ささげのピクルスとカリカリ挽き肉の和え麵

即日甜品
本日のデザート

餐後茶
食後の中国茶