

竹韻飄香菜譜

前菜

山城口水鶏 “四川名物”よだれ鶏	¥2,200
冷吃牛肉 おつまみにぴったり牛肉のスパイス オイル煮	¥1,980
播茄子皮蛋 漬して食べる 蒸し茄子とピータンの黒酢ソース和え	¥1,700
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	2本 ¥1,300
芥末鴨脰 鴨の砂肝金糸瓜のマスタードソース	¥1,540
風味辣卤鴨腦壳 四川屋台の味 鴨の頭のスパイス煮	¥1,200
風味辣卤鴨舌 鴨の舌のスパイス煮	¥1,200
梅漬小番茄 ミニトマトと干し梅のミントシロップ煮	¥990
酸辣旋子涼粉 涼粉(リャンフェン) オクラ、 モロヘイヤのピリ辛黒酢和え	¥1,200
紅醋海蜇 季節野菜とクラゲの赤酢ソース	¥1,980
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	¥990
热菜	
时令養生汤 季節の養生スープ	¥1,100
药膳甲鱼汤 スッポンの薬膳スープ	¥1,760
川式焼排翅 四川式毛鹿フカヒレの姿煮	¥9,500
通天紅燒魚翅 特大青鮫の特製スープの醤油煮込み	¥30,000

番茄炒雞蛋 中国家庭料理の定番トマトと卵の炒め	¥1,980
干煸四季豆 インゲンと四川漬け物のカラカラ炒め	¥1,980
宮保蝦球 車海老とカシューナッツの甘酢炒め	¥2,800
泡椒桂花蝦球 車海老のエビチリ ふあふあ卵とじ	¥2,800
糖醋脆皮魚 本日の鮮魚 米粉の軽い衣で揚げた甘酢ソース	¥2,640
香煎酸菜香魚 鮎のコンフィ 胡瓜と芥子菜ピクルスソース	¥1,980
酒仙牛肉 味噌漬け岩手短角牛の一夜干し “酒仙”李白に捧ぐ	¥3,900
烟笋燒牛肉 四川田舎風 燻製竹の子と岩手短角牛の豆板醬煮込み	¥3,900
豆渣香酥鴨 柔らかく蒸した鴨の香り揚げ スパイシーおからソース	¥2,900
香辣啤酒章魚 タコのスパイシービール煮込み	¥3,520
飘香霸王骨 代々木上原発祥の 飘香名物“悪大王のスペアリブ”	¥2,900
竹韻甜燒白 四川伝統田舎料理 あずき餡を豚肉で挟んだもち米蒸し	¥2,200
乡村回鍋蹄膀 季節野菜入 皮付き豚スネ肉の回鍋肉	¥2,200
时令蔬菜 季節の中国野菜の炒め	¥1,980
麻婆豆腐 本場四川のマーボー豆腐	¥2,200

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 ¥880

香菇焼麦 2コ
椎茸たっぷりシュウマイ ¥880

白結子 2コ
素朴な蒸しパン 揚げパン ¥780

面飯

担担面
成都の汁なしタンタン麺 ¥1,540

怪味面
四川屋台の名物麺 ¥1,760

海味面
海の乾物の旨味がたっぷり白湯麺 ¥1,760

泡菜猪油炒饭
四川ピクルスのピリ辛黒チャーハン ¥1,980

毛蟹魚翅蓋飯
毛蟹入りフカヒレあんかけご飯 ¥3,960

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 ¥990

时令银耳羹
季節の果物とグラニテ ¥990
白キクラゲのコンポート

南瓜圓縁豆湯
棗アン入りカボチャ団子の緑豆汁粉（温） ¥990

ディナーコース

¥13,000

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品

毛蟹魚翅 或 毛蟹焼排翅 (+4,500)
毛蟹入りフカヒレスープ
(+¥4,500 でフカヒレの姿煮に変更可)
香煎酸菜香魚
鮎のコンフィ 胡瓜と芥子菜ピクルスソース

蜀南粟米雞 併 玉米小高頭
鶏肉とトウモロコシの四川漬け物炒め
トウモロコシ蒸しパン添え
啤酒草魚
タコのスパイシービール煮込み

仔姜醪糟雪葩
お口直し 新生姜と四川甘酒のグラニテ

豆渣香酥鴨
柔らかく蒸した鴨の香り揚げスパイシーおからソース

紅酸皮蛋涼麵
発酵トマト、蒸し茄子、皮蛋の冷やし麺

即日甜品
本日のデザート

餐後茶
食後の中国茶