

竹韻飄香菜譜

前菜

山城口水鶏 “四川名物”よだれ鶏	¥1,980
竹韻蒜泥蹄膀 茹で豚スネ肉と季節野菜の ピリ辛ニンニクソース	¥1,540
播茄子皮蛋 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
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
炆公魚 ワカサギの揚げ浸し 四川青山椒と木姜の香り	¥990
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
陈皮兔丁 兎の漢方ミカン煮	¥990
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 いろいろ野菜の天然乳酸発酵ピクルス	¥880
热菜	
时令養生汤 季節の養生スープ	¥880
药膳甲魚汤 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 米粉の軽い衣で揚げた甘酢ソース	¥2,420
泡菜魚 本日の鮮魚 乳酸発酵ピクルス入りピリ辛煮込み	¥2,420
干鍋牡蛎 カキの汁なし火鍋	¥2,860
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	¥3,520
烟笋焼牛肉 四川田舎風 燻製竹の子と岩手短角牛の豆板醬煮込み	¥3,520
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	¥2,640
竹韻粉蒸鶏 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
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”	¥2,640
腊肉菠菜 自家製四川干し肉と ちぢみホウレン草の炒め	¥1,760
竹韻甜烧白 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
乡村回鍋蹄膀 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

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

泡菜猪油炒饭
四川ピクルスのピリ辛黒チャーハン ¥1,760

海胆鱼翅盖饭
ウニ入りフカヒレのあんかけご飯 ¥3,080

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

时令银耳羹
季節の果物と白キクラゲ、
桃の樹液のコンポート ¥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

おまかせ前菜5種

清炖牛肉汤

牛スネ肉の蒸しスープ

椒麻柚香牡蛎

カキの青山椒炒め柚子の香り

干焙羊排

骨付きラムの背肉のスパイシー炒め

浓汤酸菜琵琶鱼

アンコウと四川芥子菜ピクルスの濃厚スープ煮

香菇烧麦

椎茸たっぷりシュウマイ

腊肉炒菠菜

自家製四川干し肉とちぢみホウレン草の炒め

担担面 或 海胆鱼翅盖饭

本場四川の汁なし担々麺
またはウニ入りフカヒレ餡かけご飯 (+990円)

即日甜品

本日のデザート

餐后茶

食後の中国茶