

M E N U

*Szechwan Food Restrant
Enjoy a lot w/small plates!*



Since 2014





APPETIZER

★ 前菜

- 1 海蜇皮 **Jellyfish Vinegared** **880(968)**
くらげと山くらげの甘酢和え
- 2 葱油白鶏 **Steamed Chicken Onion Soy Sauce** **880(968)**
蒸し鶏葱醤油ソース
- 3 三味白鶏 **Steamed Chicken Three Sauce** **950 / 1700**
蒸し鶏の3種ソース（辛口胡麻ソース、辛口四川ソース、葱と生姜のソース） 小 大
(1045) (1870)
- 4 雲白肉片 **Boiled Pork Garlic Sauce** **930(1023)**
茹で豚ニンニクソース
- 5 搾菜 **Pickled Mustard Plant Stem** **400(440)**
ザーサイとキュウリ
- 6 椒塩魷條 **Squid Fried Tempura Peppers Salted Fish** . . . **850(935)**
イカの天ぷら山椒塩炒め
- 7 辣鶏翼 **Spicy Chicken Wings** **660(726)**
手羽先のピリ辛煮（4本）
- 8 餃子 **Gyoza** **520(572)**
焼き餃子（6個）

馒头 **Steamed Bread** **240(264)**
カップ型蒸しパン





RECOMMENDED

Menu

NO.1

四川麻婆豆腐

小

大

1080 / 1900
[1188] [2090]

発酵度の違う四種の豆板醤三種の唐辛子と複数の香辛料をじっくり炊き上げた辣油、仕上げの四川山椒。師から受け継いだ味を創業以来大切にしております。

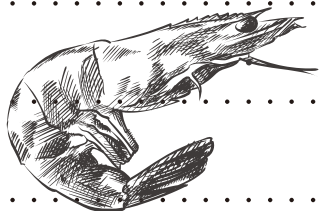
SEAFOOD BIG SHRIMP

★ 海鮮・大海老

- | | |
|---|---|
| <p> 1 干焼蝦仁 Prawn in Chili Sauce
海老のチリソース煮 900(990)</p> <p>2 生炒蝦仁 Fried Shrimp w/ Salty Taste
海老の塩味炒め 930(1023)</p> <p> 3 魚香魷片 Fried Squid of Szechwan Style
イカの四川炒め 930(1023)</p> <p>4 酥炸蝦仁 Shrimp Tempura
小エビの天ぷら 850(935)</p> | <p>生汁蝦仁 Shrimp w/ Mayonnaise
海老のマヨネーズソース 900(990)</p> <p>蟹肉炒蛋 Crabmeat Omelet
カニ玉 930(1023)</p> <p>生炒魷片 Fried Squid of Sichuan style
イカの塩味炒め 900(990)</p> |
|---|---|

5 四川名物 大海老料理

プリプリの大海老を使用した海老料理各種
(全て4尾入りとなっております)

- | | |
|--|--|
| <p> 干焼明蝦 Prawn in Chili Sauce 1600
大海老のチリソース煮 (1760)</p> <p>生汁明蝦 Big Shrimp w/ Mayonnaise 1600
大海老のマヨネーズソース (1760)</p> <p> 宮保明蝦 Fried Shrimp w/ Hot Chili 1600
大海老の唐辛子炒め (1760)</p> |  |
|--|--|

大海老追加
+400

+400円で右記の各種大海老料理の
海老を1尾追加いただけます。



5



1



3



2



4



5

CHICKEN
PORK



牛肉・豚肉・鶏肉

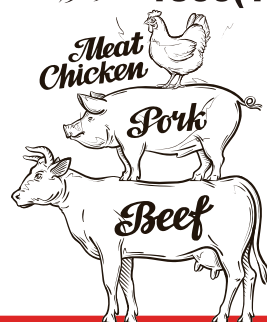
1 上海糖酢肉 **Sweet Sour Pork Shanghai Style**
上海酢豚 **950(1045)**

2 台湾糖酢肉 **Sweet Sour Pork Taiwanese Style**
台湾酢豚 **850(935)**

3 炸鶏塊 **Deep-fried Chicken** 4ヶ 6ヶ
鶏むね肉の唐揚げ **800 / 1100**
(880) (1210)

4 油淋鶏 **Fried chicken w/ Sweet & Sour Sauce**
鶏もも肉の唐揚げ甘酢ソース 小 大
800 / 1150
(880) (1265)

5 青椒牛肉絲 **Fried Beef & Green Peppers**
牛肉とたっぷりピーマン炒め **1300(1430)**



回鍋肉 **Double Cooked Pork**
ホイコーロー **1000(1100)**



魚香牛肉片 **Stir-fried Beef Sichuan Style**
牛肉の四川炒め **1350(1485)**

青椒肉絲 **Fried pork & Green Peppers**
豚肉とたっぷりピーマン炒め **1180(1298)**

蠔油牛肉片 **Stir-fried Beef in Oyster Sauce**
牛肉のオイスターソース炒め **1350(1485)**



蒜苗肉絲 **Stir-fried Pork & Garlic Shoots**
豚肉とニンニクの芽の炒め **950(1045)**



VEGETABLE SOUP

★ 野菜・スープ

1 蟹肉旬菜 Vegetables & Crab Meat Sauce **1000(1100)**
旬野菜と蟹肉のあんかけ



2 魚香茄子 Eggplant with Spicy Meat Sauce **900(990)**
マーボー茄子

3 蕪銀菜 Fried Nila & Sprouts **850(935)**
ニラもやし炒め

4 炒空芯菜 Fried Chinese Water Spinach **1080(1188)**
空芯菜のニンニク炒め

5 八宝菜 Chop Suey **1100(1210)**
八宝菜

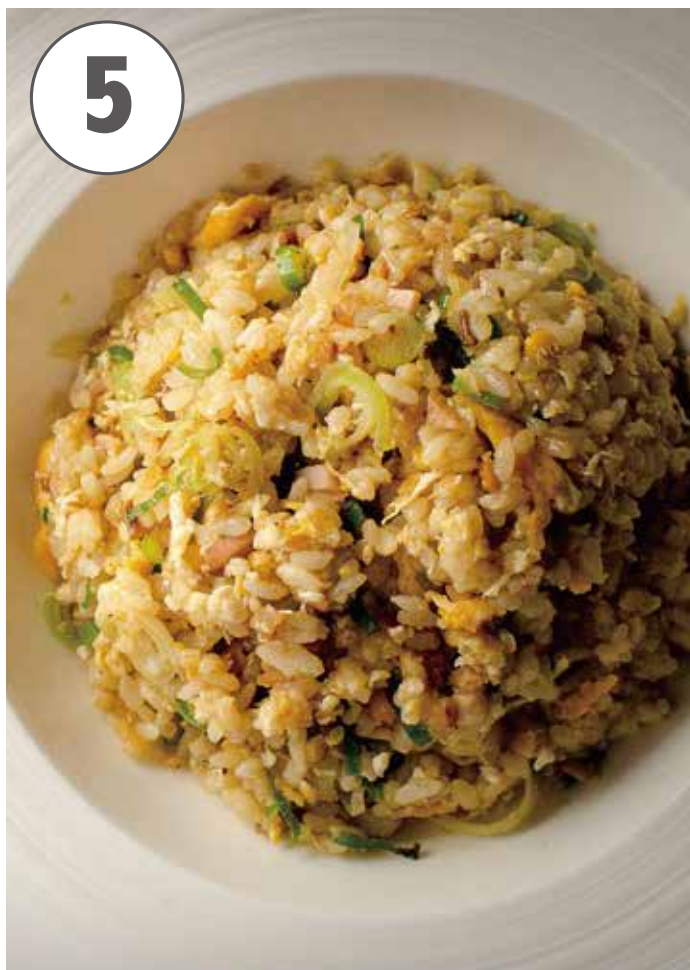


粟米湯 Corn Soup **小 600 / 大 980**
コーンスープ (660) (1078)

蛋花湯 Soup with Vegetables & Eggs **小 600 / 大 980**
野菜と玉子のスープ (660) (1078)



酸辣湯 Hot & Sour Soup **小 700 / 大 1100**
酢と胡椒のスープ (770) (1210)



NOODLES AND RICE

★ 麺類・ご飯



1 四川担々麺 **Szechwan Tantanmen Noodle** **980(1078)**
四川担々麺



2 正宗担々麺 **No Soup Tantanmen Noodle** **1030(1133)**
汁なし担々麺 温泉卵付き

海鮮湯麺 **Seafood Ramen** **1000(1100)**
海鮮あんかけラーメン

3 海鮮炒麺 **Seafood Fried Mee Thick Starchy Sauce** **1000(1100)**
海鮮あんかけ焼きそば

海鮮揚げ麺 **Seafood Deep-fried Mee** **950(1045)**
海鮮あんかけ揚げそば

上海炒麺 **Shanghai Fried Mee** **1000(1100)**
上海焼きそば



台湾湯麺 **Taiwan Ramen** **900(990)**
台湾ラーメン

葱絲湯麺 **Onion ramen** **900(990)**
葱ラーメン

銀菜湯麺 **Bean Sprout ramen** **800(880)**
もやしラーメン

4 鶏絲湯麺 **Steamed Chicken Salt Ramen** **1000(1100)**
蒸し鶏塩ラーメン

九条葱鶏絲湯麺 **Green Onion & Steamed Chicken Noodles** . . . **1200(1320)**
たっぷり九条ネギと蒸し鶏のラーメン

5 炒飯 **Fried Rice** **700(770)**
チャーハン

大蒜炒飯 **Fried Rice Garlic** **750(825)**
ニンニクチャーハン



辣炒飯 **Hot Fried Rice** **750(825)**
ビリ辛チャーハン

蟹肉炒飯 **Crabmeat Omelet Fried Rice** **1200(1320)**
かに肉あんかけチャーハン

6 天津飯 **Crabmeat Omelet on Rice** **900(990)**
天津飯



7 干焼飯 **Prawn in Chili Sauce w / Rice** **950(1045)**
エビチリソースご飯

回鍋肉飯 **Double Cooked Pork w / Rice** **1050(1155)**
ホイコーロー飯



四川麻婆豆腐飯 **Bean Curd Szechwan Style w/ Rice** **1150(1265)**
四川麻婆豆腐ご飯

白飯 **Rice** **250 / 350**
ライス 小 大
(275) (385)