



ランチ・飲み物メニュー

蜀漢・四川傳統火鍋・午餐・酒水菜單

土鍋料理

四川土鍋文化是指四川地区独特的砂锅烹饪文化，以及与之相关的饮食习俗和传统。砂锅菜是四川地方传统美食之一，具有丰富的口味和多样的菜品选择。这种烹饪方式将食材和调料放入砂锅中，用文火慢慢炖煮，保持了食材的原汁原味，让菜品更加鲜美。四川土锅菜多以辣味为主，配以各种鲜香的调料，深受当地人喜爱。

四川土鍋文化は、四川地域特有の土鍋料理文化、それに関連する食習慣や伝統を指します。土鍋料理は四川地方の伝統的な美食の一つであり、豊富な味と多様な料理の選択肢を持っています。この調理法は、食材と調味料を土鍋に入れ、文火でゆっくり煮込むことで、食材の本来の風味を保ち、料理をより美味しくします。四川の土鍋料理は多くが辛味を基調とし、さまざまな香り豊かな調味料と組み合わせられ、地元の人々に愛されています。

油泼香辣毛血旺土鍋

油かけマオシユエワン土鍋

日替わり4種前菜
ライス（お替り自由）
白キクラゲスープ

毎日4種涼菜

米飯（畅吃）

银耳羹

¥1,800

税別

¥1,980

税込



毛血旺（マオシユエワン）とは四川名物、鴨血を使い固めた血豆腐入りの辛い煮込み料理です。新鮮なお肉、野菜、豆腐などの食材と唐辛子、花椒などのスパイスを一緒に煮込み、センマイなどの食材を加えることで味を濃厚にしました。四川では火鍋の一種として友人や家族と共に楽しまれ、食文化や交流の象徴として重要視されています。

四川毛血旺是一道典型的川菜，以其麻辣鲜香而著称。它是将各种新鲜的肉类、蔬菜和豆腐等食材与辣椒、花椒等调料一起烹煮而成的火锅。毛血旺最特别之处在于它加入了鸭血、毛肚等特殊材料，使得味道更为浓郁。

在四川人的餐桌上，毛血旺通常作为火锅的一种，与朋友和家人共享，是一种饮食文化和社交活动的象征。



山珍排骨菌汤土鍋

キノコスぺアリブ土鍋

日替わり4種前菜

ライス（お替り自由）

白キクラゲスープ

毎日4種涼菜

米飯（畅吃）

银耳羹

¥
2,455

税別

¥
2,700

税込



栄養価が豊富な希少なキノコと新鮮なスペアリブを組み合わせ、程よい香辛料を加え土鍋で煮込み、口当たりが豊かで香り高く、肉は柔らかくスープは濃厚で香ばしく仕上げました。土鍋で煮込むことで、食材の旨みを閉じ込め、身体を温め滋養強壮に効果的です。

山珍菌汤排骨土鍋是一道口感鲜美、营养丰富的料理。

将新鲜排骨与各种山珍菌搭配，

加入适量的鲜香料，以土锅炖煮而成。

这种土锅汤口感鲜香浓郁，肉质鲜嫩，

汤汁浓郁香醇，滋补养颜。山珍菌提供丰富的营养，

排骨增添鲜美口感，搭配土锅炖煮，保留了食材的原汁原味。

这道菜适合冬季食用，温暖身体，增强体力。

番茄牛腩土鍋

トマトと牛肉土鍋

日替わり4種前菜
ライス(お替り自由)
白キクラゲスープ

毎日4種涼菜
米飯(粉叱)
銀耳羹

¥ 1,864
税別
¥ 2,050
税込

牛肉のコクとトマトのフレッシュさが引き立て合い、うっとり。

食材から風味まで、色も香りも良い家庭料理であることは間違いありません。

牛肉は柔らかくてジューシーで、トマトは甘酸っぱくておいしい。一口ごとに濃厚な香りが漂い、思わず一口ずつ口にしてしまう。

牛腩の醇厚と番茄の清新相互映衬，令人陶醉。

从食材到风味，它无疑是一道色香味俱佳的家常菜。

牛肉鲜嫩多汁，番茄酸甜可口，

每一口都充满了浓郁的香味，让人忍不住一口接一口。

一口麻辣豆腐，感受川菜的麻辣鲜香，八字箴言，道出美食的真谛。它的麻辣味道和豆腐的软嫩相结合，形成了一种让人流连忘返的美味，简直无法抵挡。

麻辣豆腐をひとくち口に含むと、四川の麻辣と香りを感じます。その味と香り、豆腐の柔らかさが合わさって、食欲をそそる美味しさとなります。

¥ 1,455
税別
¥ 1,600
税込



毎日4種涼菜
米飯(粉叱)
銀耳羹

日替わり4種前菜
ライス(お替り自由)
白キクラゲスープ

油泼麻辣豆腐土鍋

油かけ麻辣豆腐土鍋



豆汤酥肉土鍋

揚げ豚肉入り枝豆スープ土鍋

日替わり4種前菜
ライス(お替り自由)
白キクラゲスープ

毎日4種涼菜
米飯(お替り自由)
银耳羹

¥ 1,545
税別

¥ 1,700
税込

揚げた豚肉は柔らかく外はカリカリ
噛むたびに肉の旨味が感じられます。
枝豆スープはこの料理の命であり、濃厚でコクがありなめらか。
食べると止まらなくなる美味しさです。

小酥肉外酥里嫩，口感香滑，

每一口都能感受到肉的鲜美和外皮完美结合。

而豆汤则是这道菜的灵魂所在，汤汁浓郁醇厚，让人欲罢不能。



每一口蒜蓉虾都像是一场味觉的盛宴，

虾肉的鲜甜与蒜蓉的香辣完美融合，让人回味无穷。

如同海洋的瑰宝，入口即化的鲜香让人如痴如醉。

エビの甘みとガーリックのスパイシーさが絶妙に融合し食欲をそそります。
海の至宝のように、口に入れるとすぐに溶ける香りに心が奪われます。

¥ 1,955
税別

¥ 2,150
税込

毎日4種涼菜
米飯(お替り自由)
银耳羹

日替わり4種前菜
ライス(お替り自由)
白キクラゲスープ

蒜蓉虾仁粉丝土鍋

エビと細春雨のニンニクソース土鍋



ビール

ビール、心を込めて醸造した液体。泡の魅力には抵抗できません。苦い中に甘い味がして、飲んでしまうと同時に、生活の美しさを味わうことができます。

青島ビール
¥ 527
税別
¥ 580
税込



サントリー生ビール(中瓶)
¥ 527
税別
¥ 580
税込
500ml



ノールアルコールビール
¥ 527
税別
¥ 580
税込



生ビール(大)
¥ 864
税別
¥ 950
税込

生ビール(中)
¥ 527
税別
¥ 580
税込



アサヒ瓶ビール(中瓶)
¥ 527
税別
¥ 580
税込
500ml



ハルビンビール(大瓶)
¥ 864
税別
¥ 950
税込
610ml



酸菜魚以其鮮美的口感和独特的酸爽味道深受广大食客的爱。它有一种独特的气质，或是麻辣，或是鲜香，总之，每一口都是一种惊喜。

酸っぱい魚はそのおいしい食感と独特の酸っぱい味で多くの食客に愛されている。独特の気質があったり、ピリツとしたり、香ばしい香りがしたり、とにかく一口ごとにサプライズです。

¥ 1,636
税別
¥ 1,800
税込



毎日4種涼菜
米飯(粉吃)
银耳羹

日替わり4種前菜
ライス(お替り自由)
白キクラゲスープ

酸菜魚土鍋

白身魚の酸菜
四川風土鍋





角

ハイボール	¥ 500 税別	ロック	¥ 500 税別	水割り	¥ 500 税別	ボトル	¥ 5,273 税別	濃いめ	¥ 45 税別
	¥ 550 税込		¥ 550 税込		¥ 550 税込		¥ 5,800 税込		¥ 50 税込



芋 黒霧島

ロック	¥ 500 税別	水割り	¥ 500 税別
	¥ 550 税込		¥ 550 税込
ソーダ割	¥ 500 税別	ボトル	¥ 2,591 税別
	¥ 550 税込		¥ 2,850 税込

焼酎は透明無色の蒸留酒で、通常はアルコール含有量が高く、燃焼することができる。

焼酎



碧 A.O

ハイボール	¥ 636 税別	ロック	¥ 636 税別	水割り	¥ 636 税別	ボトル	¥ 8,909 税別
	¥ 700 税込		¥ 700 税込		¥ 700 税込		¥ 9,800 税込



麦 二階堂

ロック	¥ 500 税別	水割り	¥ 500 税別
	¥ 550 税込		¥ 550 税込
ソーダ割	¥ 500 税別	ボトル	¥ 2,591 税別
	¥ 550 税込		¥ 2,850 税込



米 白岳しろ

ロック	¥ 500 税別	水割り	¥ 500 税別
	¥ 550 税込		¥ 550 税込
ソーダ割	¥ 500 税別	ボトル	¥ 2,591 税別
	¥ 550 税込		¥ 2,850 税込



グレンモーレンジイ

ハイボール	¥ 727 税別	ロック	¥ 727 税別	水割り	¥ 727 税別	ボトル	¥ 14,363 税別
	¥ 800 税込		¥ 800 税込		¥ 800 税込		¥ 15,800 税込



シーバズリーガル一〇八年

ボトル	¥ 17,091 税別
	¥ 18,800 税込

ヘネシーVS

ボトル	¥ 12,545 税別
	¥ 13,800 税込

ウイスキー

ウイスキーは、大麦などの穀物から作られ、オーク樽に長年熟成された後、その度前後に調整された強い蒸留酒です。英国人は「生命の水」と呼んでいる。



芋 魔王

ボトル	¥ 6,364 税別
	¥ 7,000 税込



麦 中々

ボトル	¥ 4,091 税別
	¥ 4,500 税込



米 鳥飼

ボトル	¥ 6,364 税別
	¥ 7,000 税込

ワイン

ブドウやブドウ果汁を原料として、アルコールの全部または一部を発酵させて醸造した、一定のアルコール度を含む発酵酒。

シヤンパン

ボトル ¥8,909
税別 ¥9,800
税込

クラウディーペイ
ソービニヨンブラン



ボトル ¥3,500
税別 ¥3,850
税込

ジェイコブス・クリーク・シャルドネ



グラス ¥1,527
税別 ¥1,680
税込

ボトル ¥8,909
税別 ¥9,800
税込

クラウディーペイ・ピノ・ノワール



ボトル ¥3,500
税別 ¥3,850
税込

ジェイコブス・クリーク・シラーズカベルネ



グラス ¥700
税別 ¥770
税込

ボトル ¥14,364
税別 ¥15,800
税込

モエ・エ・シヤンドン
ロゼアンペリアル



ボトル ¥12,545
税別 ¥13,800
税込

モエ・エ・シヤンドン
モエアンペリアル



烏龍ハイ

¥500
税別

¥550
税込

ジャスミンハイ

¥500
税別

¥550
税込

翠ジンソーダ

¥500
税別

¥550
税込

プレーンソーダ

¥500
税別

¥550
税込

レモンソーダ

¥500
税別

¥550
税込

ねのひ冷酒 ボトル ¥709
税別 ¥780
税込

鶯(おう)特別純米原酒 300ml ¥1,527
税別 ¥1,680
税込



金鯱 二合 ¥891
税別 ¥980
税込

金鯱 一合 ¥527
税別 ¥580
税込



鶯(えん)純米吟醸原酒 300ml 超辛口 ボトル ¥1,527
税別 ¥1,680
税込



サワー

日本酒

酒の色は淡黄色または無色を呈し、清らかに透明で、芳香は心地よく、味は純正で、綿は柔らかくて口当たりが良く、その酸、甘さ、苦み、渋み、辛さの諸味は調和している。

紹興酒

時間が経つにつれて濃くなるので、紹興酒は古酒と呼ばれ、陳腐になればなるほど香りがよくなる。

ボトル ¥2,982 税別
¥3,280 税込
600ml

グラス ¥591 税別
¥650 税込
600ml



古越龍山金龍5年

ボトル ¥15,273 税別
¥16,800 税込



会稽山陳紹興花彫酒20年

ボトル ¥4,800 税別
¥5,280 税込



景德鎮80年

中国酒

穀物を主原料とし、大曲、小曲、グルテン、酵素製剤及び酵母などを糖化発酵剤とし、蒸煮、糖化、発酵、蒸留、陳醸造、勾配を経て調製した蒸留酒である。

ボトル ¥2,591 税別
¥2,850 税込

ソーダ割 ¥527 税別
¥580 税込

水割り ¥527 税別
¥580 税込

ロック ¥527 税別
¥580 税込

杏露酒

ソーダ割 ¥500 税別
¥550 税込

水割り ¥500 税別
¥550 税込

ロック ¥500 税別
¥550 税込

梅酒

ボトル ¥15,273 税別
¥16,800 税込



古井貢80年50度

ボトル ¥8,000 税別
¥8,800 税込



古井貢幸福版50度

ウーロン茶 ¥318 税別
¥350 税込

ジャスミン茶 ¥318 税別
¥350 税込

オレンジジュース ¥350 税別
¥385 税込

ジンジャーエール ¥350 税別
¥385 税込

コカ・コーラ ¥350 税別
¥385 税込



椰汁(ココナッツミルク) ¥409 税別
¥450 税込



露露(杏仁ミルク) ¥350 税別
¥385 税込

酸梅湯 ¥350 税別
¥385 税込



王老吉 ¥350 税別
¥385 税込

炭酸水 ¥255 税別
¥280 税込

ソフトドリンク

古法技術の処方て醸造され、世界で初めての5種類の食糧を用いて醸造された強い酒である。

ボトル ¥18,182 税別
¥20,000 税込
250ml

ボトル ¥36,182 税別
¥39,800 税込
500ml



五糧液52度

五糧液52度