





## 今月の前菜

- 1 山城口水鶏  1550 円  
重慶発祥よだれ鶏
- 2 爽口紅醋海蜇 1550 円  
花咲きクラゲの赤酢和え
- 3 紅油耳片  1350 円  
豚耳のスライス煮 自家製ラー油和え
- 4 延辺羊肉串 (2本)  1100 円  
吉林省延吉式羊肉串
- 5 開胃酸辣皮蛋  1100 円  
ビータンの酸辣ソース
- 6 下酒XO醤 1100 円  
おつまみXO醤
- 7 前菜盛り合わせ (前日まで要予約)  
テーブル人数に合わせて注文して下さい  
2名様 5000 円 3名様 7500 円 4名様 10000 円

## 長崎県五島列島産放血神経メ鮮魚菜

※鮮魚は基本固体注文となります。詳細はスタッフまで  
『例』赤ハタ 500gで清蒸魚の場合 5500 円となります

- 1 糖醋脆皮魚 100g 1100 円  
丸揚げ甘酢あんかけ (日本式 或いは 梁山式)
- 2 油淋脆皮魚 100g 1100 円  
丸揚げさっぱり薬味醤油がけ (辛い 或いは 辛くない)
- 3 椒香酸菜魚   100g 1250 円  
乳酸発酵青菜の古漬け入り酸っぱい辛い煮込み花椒の香り
- 4 来鳳水煮魚   100g 1250 円  
四川激辛煮込み
- 5 清蒸魚 100g 1100 円  
強火蒸し特製魚醤ソース
- 6 家常豆瓣魚   100g 1100 円  
発酵新生姜と自家製豆板醤の煮込み

## 肉料理

- 1 宮保鶏丁 2200 円  
ほうき鶏の四川伝統焦がし唐辛子甘酢炒め
- 2 延吉鍋包肉 2200 円  
吉林省延吉式白いスプタ
- 3 香醋肉片 2450 円  
熟成黒酢の黒いスプタ
- 4 時蔬回鍋 2450 円  
季節野菜入り本場四川のホイコーロー
- 5 回鍋甜焼白 2650 円  
甜焼白(ティエンソウベイ)の回鍋肉技法で炒めて  
※甜焼白とは豚バラ肉と小豆あんこもち米を基した四川伝統料理です
- 6 粉蒸牛肉 3300 円  
サカエヤ新保さんが手当てした牛肉の麻辣米粉蒸し  
※粉蒸フエンジェンとは四川料理の基本的技法24種の1つで宴席では18種類のスパイスと3種類の唐辛子と2種類の花椒と米もち米を炒煎したのち粉蒸し材料と一緒に蒸しあげる四川伝統料理です
- 7 乾煸牛肉絲 3300 円  
サカエヤ新保さんが手当てした牛肉のカラカラ炒め  
※四川料理の基本的技法24種類の1つで水分がなくなるまで炒める技法です
- 8 老四川水煮牛肉 4400 円  
四川名菜 サカエヤ新保さんが手当てした牛肉の四川唐辛子煮込み

※B.F.Bは完全放牧野生牛ジブーフ或いは救救ブラウンスイス牛を使用

## 海鮮料理

- 1 時蔬炒蝦仁 2200 円  
小海老と10品目野菜の天日塩強火炒め
- 2 醬香爆海鮮 2550 円  
本日の海鮮と季節野菜の強火炒め  
(自家製XO醬ソースor発酵唐辛子ソースor焦がし唐辛子甘酢ソース)
- 3 紅花海鮮鍋巴 3300 円  
本日の海鮮と季節野菜のサフランあんかけおこげ
- 4 大千乾焼有頭蝦(2尾) 4200 円  
有頭大海老の美食家張大千が愛したチリソース煮込み

## 素菜・豆腐菜

- 1 陳麻婆豆腐 2450 円  
サカエヤ新保さんが手当てした牛肉の手切りミンチの本場四川の陳麻婆豆腐 辛さ痺れ変更いたします  
(普通・大辛・激辛)(普通・大痺・激痺)  
※激辛と激痺は各プラス220円いただきます
- 2 熊掌豆腐 2250 円  
豚肉と揚げ豆腐の家庭式豆板醬煮込み
- 3 蒜蓉青菜 ※早く出来ます 1450 円  
三鷹産青菜のにんにく炒め  
(ニンニクor腐乳ニンニクor海老味噌ニンニク)
- 4 西紅柿炒雞蛋 1450 円  
産みたて卵と三鷹産トマトの強火炒め  
(ふわふわorぐちゃぐちゃ)



## 湯 菜

- 1 老媽蹄花 2200 円  
成都名物 豚足と白インゲン豆の薬膳白湯スープ  
薬味ピリ辛タレ付き
- 2 西紅柿炒鶏蛋湯 1650 円  
三鷹産トマトと青菜と産みたて卵のとろみスープ
- 3 酸菜豆腐粉絲 1650 円  
二本芥子菜の乳酸発酵古漬けと春雨と豆腐のスープ
- 4 野生菌蒸土鶏 (前日までに要予約) 3600 円  
雲南省野生キノコの蒸しスープ  
(※ フカヒレ 100g 入りプラス 8000 円)

## 魚翅・海參菜

- 1 大千干焼海參 6600 円  
干しナマコ的美食家張大千が愛したチリソース煮込み
- 2 蝦子葱焼海參 5800 円  
干しナマコの焼き葱と蝦子醤油煮込み
- 3 酸辣海參鍋巴 5800 円  
干しナマコの酸っぱくて辛い煮込みあんかけおこげ
- 4 干焼魚翅 100g 前後 8800 円  
フカヒレ四川式姿煮込み
- 5 蟹粉清湯魚翅 時価 300g ~ 400g 時価  
フカヒレと旬蟹の四川コソメ煮込み 500g ~ 600g 時価

## 小吃

- 1 放牧牛小籠包 (2 ケ) 900 円  
完全放牧野生牛ジビーフの小籠包
- 2 猪汁鍋貼 (2 ケ) 800 円  
サカエヤ新保さんが手当した豚肉の手切りミンチの焼き餃子
- 3 青菜腊肉烘飯 1650 円  
サカエヤ新保さんが手当した豚肉の  
四川干し肉と三鷹産青菜のピリ辛黒チャーハン
- 4 蝦仁炒飯 1650 円  
蝦油と干し海老で香ばしい海老チャーハン
- 5 素椒雜醬面 (スージャオミェン) 1450 円  
成都名物肉そばと発酵ささげのピリ辛和えそば
- 6 清湯雜醬面 (辛い or 辛くない) 1650 円  
老成都式肉そばろつゆそば チンタンザージャンミェン
- 7 重慶眼鏡面 2250 円  
完全放牧野生牛ジビーフと糖製竹の子の火鍋牛肉麵
- 8 古法杏仁豆腐 550 円  
二種類の杏仁核を使用した生搾り杏仁豆腐
- 8 蜀香青花椒雪糕 550 円  
特製青花椒アイスクリーム

## 雲蓉おまかせコース

### 1 楽山コース 1名様 8,800円

※3日前までのご予約で1名様から承ります。

(前菜 海鮮料理 肉料理 鮮魚料理 主食デザート)

### 2 青城山コース 1名様 13,200円

※7日前までのご予約で1名様から承ります。

(前菜 海鮮料理 肉料理 鮮魚料理

雪花鶏淖 又はスープ 主食 デザート 中国茶)

### 3 成都コース 1名様 22,000円

※2週間前までのご予約で2名様から承ります。

(前菜 乾物料理 スープ料理 海鮮料理 肉料理

鮮魚料理 本日の主食 デザート 中国茶)

### 4 簡陽羊肉湯コース 1名様 16,500円

※12月、1月、2月の1ヶ月前までのご予約で2名様から承ります。

(前菜 子料理2品 肉料理 簡陽羊肉湯 メ主食 デザート 中国茶)

※滋養湯サカエや新保さんが手ぎきた石田めん羊牧場のホゲットを使用

### 5 雲蓉北村シェフおまかせガチ四川コース 1名様 55,000円

※1ヶ月前までのご予約で2名様から承ります。

※ ご予約はお電話にて承ります。好きな食材や召し上がりたい料理

苦手な食材やアレルギー食材がある場合は必ずお申し付け下さい。

尚、その他に関してはお気軽にご相談下さい。

## ご予約限定 名物料理と郷土料理

### 1 雪花鶏淖

13200円コース或いは22000円コースの1品としてお受けします  
ほうき鶏の成都伝統ふわふわ炒め

### 2 楽山鉢鉢鶏(黄鶏肉味型) 14日前までのご予約

2名様 14500円 4名様 28500円

四川省楽山名物 ポーポーチー

ほうき鶏ぶつ切りと新鮮野菜の冷製麻辣火鍋と冷製藤椒火鍋

### 3 重慶牛雜火鍋 2名様 33000円 4名様 65500円

60日前までのご予約

北海道駒谷牧場野生牛ジビーフ内臓の重慶式麻辣火鍋

(※大腸・小腸・赤センマイ・センマイ・ハチノス・育腸・  
天肉・アキレス腱などが入ります)

### 4 雲南野生菌皇土鶏湯鍋

2名様 24000円 4名様 48000円

京都西方寺平の平かしわとほうき鶏と雲南天然キノコ

と国産キノコの水炊きとメの主食つき

### 5 中国四川省の〇〇地方の〇〇が食べたいを作ります 時価

『例』楽山地方の甜皮鴨を入れた楽山小吃コースが食べたい!

竹海地方のキノコ鍋が食べたい!

万州地方の烤鱼が食べたい!

ごはん泥棒な四川家庭料理のコースが食べたい!