

| 餃子 雲吞 春巻など | | 小 菜 | 料 理 | | 麺 類 | | 飯 類 |
|---|--|---|-----|--|-----|--|-----|
| 虎春屋の餃子 | | 雲 吞 | | 担々麺 | | 海鮮砂鍋飯 | |
| 手打ち!! <small>ニクニク</small> 肉肉餃子 (焼)/(水) 6ヶ 680 <small>Meat dumpling (pan-fried / boiled)</small> 肉が多めのしっかりした餃子 | | 中国にはいろいろな「ワンタン」の書き方があります ・抄手 (四川) ・饅頭 (北京) ・雲吞 (広東) | | 汁なし担々麺 <small>Soup-less dan-dan noodle</small> 麺にはカンスイは入っておりません <div>{ 麺を2種よりお選び下さい } 太麺 / 幅広太麺</div> | | トリネギ 鶏葱土鍋麺 980 <small>Stewed noodles w/ chicken & leek</small> | |
| 手打ち!! ベジタブル餃子 (焼)/(水) <small>Vegetable dumpling (pan-fried / boiled)</small> 野菜 8 種の餃子 6ヶ 580 | | ホニューワンタン 紅油抄手 (四川) 580 <small>Hóngyóu wonton</small> 四川のワンタン辛味ダレ | | 特製牛バラ厚切り 味玉子入り 1180 並 850 | | 豚白菜しょうが土鍋麺 <small>Stewed noodles w/ pork, Chinese cabbage & ginger</small> 1080 | |
| ハーフ&ハーフ 2種餃子 (焼)/(水) 6ヶ 630 <small>2 kinds dumpling (pan-fried / boiled)</small> 肉肉餃子とベジタブル餃子 | | ワンタン 饅頭 (北京) 580 <small>Wonton w/ pork</small> 豚肉入りワンタン | | 4辛 ホニュータンタンメン 紅油担々麺 880 <small>Hóngyóu dan-dan noodle</small> | | 牛肉土鍋麺 1280 <small>Stewed noodles w/ beef</small> | |
| 四川名物 ホニュー 紅油餃子 580 <small>Hóngyóu dumpling</small> 赤い辛いタレのゆで餃子 | | エビワンタン 海老饅頭 (広東) 780 <small>Wonton w/ shrimp</small> 海老ワンタン | | 3.5辛 くろごまタンタンメン 黒芝麻担々麺 980 <small>Black sasame dan-dan noodle</small> | | トンソク 猪爪土鍋麺 980 <small>Soup noodle w/ pettitoes</small> | |
| 四川名物 サンラー 酸辣餃子 580 <small>Sour & spicy dumpling</small> 黒酢マーラー餃子 | | アゲワンタン 揚雲吞 580 <small>Deep-fried wonton</small> 揚げワンタン | | 1.5辛 しろごまタンタンメン 白芝麻担々麺 980 <small>White sasame dan-dan noodle</small> | | ニラ麺 980 <small>Chinese chive soup noodles</small> | |
| 6 種 6 色 餃 子 | | 春 巻 | | 1.5辛 赤トマト担々麺 1080 <small>Dan-dan noodle w/ whole tomato 丸ごとトマトとトマトスープ、 白ごまスープブレンド</small> | | 高菜麺 980 <small>Leaf mustard soup noodles</small> | |
| 紅 餃子 680 <small>ホンギョウザ Red dumpling</small> トマト 豚肉 チーズの餃子 | | エビハルマキ 海老春巻 1本 390 (2本より) <small>Spring roll w/ shrimp</small> | | 2辛 エビミソタンタンメン 海老味噌担々麺 1180 <small>Dan-dan noodle w/ shrimp bisque 海老ビスクと白ごまブレンド</small> | | サンラータンメン 酸辣湯麺 980 <small>Hot & sour soup noodles</small> | |
| 白 餃子 680 <small>バイギョウザ White dumpling</small> 豚肉 白菜の餃子 | | 豚五日春巻 1本 330 (2本より) <small>Spring roll w/ 5 ingredient & pork</small> | | 2辛 パクチータンタンメン 香菜担々麺 1180 <small>Dan-dan noodle w/ coriander</small> | | チャーシューメン 叉焼麺 980 <small>Roasted pork soup noodles</small> | |
| 黄 餃子 780 <small>ホワンギョウザ Yellow dumpling</small> 海老入り餃子 | | ツォンビー 葱餅 ねぎもち 580 <small>Pan-fried leek pancake</small> ネギ小麦粉のうす焼 | | 羊肉 (麻辣/塩) スープ麺 980 <small>Mala or salt soup noodle w/ lamb</small> | | 中華そば 特製 980 並 780 <small>Chinese noodles</small> | |
| 黒 餃子 680 <small>ヘイギョウザ Black dumpling</small> 牛肉 牛スジ 黒胡椒の餃子 | | 手工腸詰 自家製手作り ソーセージ | | 牛肉 (麻辣/塩) スープ麺 980 <small>Mala or salt soup noodle w/ beef</small> | | 海鮮炸麺 1480 <small>Fried noodles w/ seafood thick sauce</small> 海鮮五目あんかけ焼きそば | |
| 茶 餃子 680 <small>チャギョウザ Brown dumpling</small> 羊肉の北京餃子 | | 羊ソーセージ 780 <small>Homemade lamb sausage</small> | | 名物 骨肉麺 ほね肉めん (豚/ホルモン) <small>Stewed bony chops soup noodles w/ pork or hormon</small> スープは塩にんにく または辛味マーラー 980 | | 牛肉炸麺 1380 <small>Fried noodles w/ beef thick sauce</small> 牛肉五目あんかけ焼きそば | |
| 緑 餃子 580 <small>ルーギョウザ Green dumpling</small> 野菜 8 種餃子 | | 豚ソーセージ 680 <small>Homemade pork sausage</small> | | ネギブタシオ 葱豚塩焼きそば 880 <small>Fried noodles w/ leek, pork & salt</small> | | 海老レタス炒飯 1280 <small>Fried rice w/ shrimp & lettuce</small> | |
| 6 種 餃 子 <small>All kinds dumplings</small> 各 1 色 ずつ 6 種 12ヶ 1340 6ヶ 670 | | おすすめ肉 | | トリユズメン 鶏柚子麺 880 <small>Chicken & yuzu noodles</small> | | 牛黒胡麻ブラック炒飯 1180 <small>Fried rice w/ beef & black pepper</small> 黒胡椒を効かせました | |
| 低温調理 酔いどれ牛肉 <small>Roasted beef</small> 麻辣、老酒、中国醤油、葱、 しょうが、唐辛子、 にんにく 漬け込み 780 | | 手作り 中国的肉パテ <small>Homemade Chinese meat pate</small> 肉のパテに干し肉、干し野菜、 根菜、くるみを入れました 1枚 980 半分 500 | | パクチーメン 香菜麺 980 <small>Coriander noodles</small> | | 上海焼きそば 880 <small>Shanghai Fried noodles</small> | |
| 低温調理 牛赤身 ローストビーフ 葱薬味ダレ <small>Roast beef w/ leek sauce</small> 老酒に漬け込んだ牛肉に じっくり火を入れました 780 | | 低溫調理 牛赤身 ローストビーフ 葱薬味ダレ <small>Roast beef w/ leek sauce</small> 老酒に漬け込んだ牛肉に じっくり火を入れました 780 | | バクチーメン 香菜担々麺 1180 <small>Dan-dan noodle w/ coriander</small> | | 鶏レモン焼きそば 880 <small>Fried noodles w/ salt & lemon</small> | |
| 塩水骨肉 塩ゆでほね肉 <small>Boiled bony chops w/ salt</small> 580 | | 赤身牛肉 赤身の牛モモ肉を紹興酒、香味 野菜、醤油に漬け込み約1週間 寝かせました | | 上海焼きそば 880 <small>Shrimp & lettuce noodles</small> | | 鶏レモン焼きそば 880 <small>Fried noodles w/ salt & lemon</small> | |
| 羊肉麻辣 羊肉マーラー和え <small>Boiled lamb w/ mala sauce</small> 780 | | 赤身牛肉ネギ にんにく炒め 1180 <small>Stir-fried beef w/ leek & garlic</small> | | タンメン 湯麺 880 <small>Vegetables noodle soup</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |
| いかセロリポン酢 <small>Boiled squid w/ mala sauce</small> 680 | | 赤身牛肉焼き 980 | | 青梗菜 しいたけ キクラゲ炒め 980 <small>Stir-fried bok choy, mushroom & Jew's ear</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |
| ホルモン辛味和え 580 | | 赤身牛肉茄子味噌炒め 1280 <small>Stir-fried beef w/ eggplant & miso</small> | | しいたけ醤油炒め 880 <small>Stir-fried mushroom w/ soy sauce</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |
| ウンバイロー 雲白肉 塩ゆで豚の葱ダレ <small>Boiled pork w/ leek sauce</small> 680 | | 赤身牛肉きのこ炒め 1380 <small>Stir-fried beef w/ mushrooms</small> | | 牛肉しいたけ炒め 1280 <small>Stir-fried beef & mushroom</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |
| 牛しゃぶ <small>Boiled beef w/ sesame or Japanese pepper</small> ・ごまあえ ・山椒辛味あえ 各 780 | | 赤身牛肉板春雨炒め 1280 <small>Stir-fried beef w/ vermicelli</small> | | きのこ色々炒め 980 <small>Stir-fried various mushrooms</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |
| 口水鶏 よだれ鶏 <small>Sichuan steamed chicken</small> 四川辛味ダレ蒸し鶏 (パンパンゼー) 680 | | 牛バラ葱炒め 980 <small>Stir-fried beef ribs w/ leek</small> | | 青菜にんにく炒め 780 <small>Stir-fried green vegetables w/ garlic</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |
| 蒸し鶏 <small>Steamed chicken w/ spicy sesame sauce or leek</small> ・棒々鶏 ・葱まみれ蒸し鶏 各 680 | | 牛バラ紅焼煮 (醤油煮) <small>Stewed beef ribs w/ soy sauce</small> 1280 | | ブロッコリー にんにく炒め 780 <small>Stir-fried broccoli w/ garlic</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |
| 皮蛋豆腐 ビータン豆腐 <small>Tofu w/ century egg</small> 680 | | 羊肉とじゃがいも 醤油炒め 1180 <small>Stir-fried lamb & potatoes w/ soy sauce</small> | | トマト卵炒め 880 <small>Stir-fried tomatoes & egg</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |
| 皮蛋 ビータン Century egg 500 | | 羊肉野菜 フェネル炒め 1280 <small>Stir-fried lamb w/ fennel & herbs</small> | | モロッコインゲン 豚肉炒め 980 <small>Stir-fried green beans & pork</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |
| 葱豆腐 北京ネギあえ豆腐 <small>Tofu w/ leek</small> 480 | | 羊肉のソーセージ 野菜スープ煮 1280 <small>Lamb sausage w/ vegetables soup</small> | | 鶏肉揚甘酢炒め 880 <small>Deep-fried chicken w/ sweet vinegar</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |
| 香菜豆腐 バクチー豆腐 <small>Tofu w/ Coriander</small> 680 | | 羊肉の野菜 カリースープ煮 1280 <small>Lamb w/ vegetables curry soup</small> | | 鶏肉パクチー炒め 980 <small>Stir-fried chicken w/ coriander</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |
| たたき胡瓜 <small>Smashed cucumber</small> 390 | | 豚肉・セロリ・野菜 トマトスープ煮 1380 <small>Pork, celery & vegetables in tomato soup</small> | | 茄子の 豚肉唐辛子炒め 880 <small>Stir-fried eggplant & pork w/ chili</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |
| 柚子キャベツ <small>Cabbage marinated w/ yuzu</small> 390 | | 串盛りあわせ 1380 <small>Assorted skewers</small> | | 牛レバニラ炒め 780 <small>Stir-fried beef liver & Chinese chive</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |
| セロリポン酢 <small>Celery marinated w/ ponzu</small> 480 | | 豚串/ホルモン串 各 680 <small>Pork / hormon skewers</small> | | 豚肉キクラゲ卵炒め 880 <small>Stir-fried pork & Jew's ear w/ egg</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |
| じゃがいも ジャキジャキ山椒あえ 480 <small>Potato w/ Japanese pepper</small> | | ユーリンチー 油淋鶏 980 <small>Deep-fried chicken w/ leek sauce</small> サクサク揚げ鶏ユーリンだれ | | 白菜 豚肉の ピリ辛春雨炒め 880 <small>Stir-fried Chinese cabbage, pork & vermicelli</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |
| ザーサイ <small>Sichuan pickles</small> 480 | | シシドウ (ライオンヘッド) 獅子頭 大きな肉玉 <small>Big minced meat ball w/ Red & spicy mala sauce or black vinegar sauce</small> ・麻辣の赤い辛いソース ・黒酢の真っ黒ソース 各 1280 | | イカのゴロゴロ 四川味噌炒め 1280 <small>Stir-fried squid w/ Sichuan miso</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |
| 辛味もやし <small>Bean sprout w/ spices</small> 390 | | ラーディ 辣鶏 鶏の唐辛子炒め 1280 <small>Stir-fried chicken w/ chili</small> | | 焼き白菜 豚バラ トロトロ炒め煮 880 <small>Braised pork ribs & Chinese cabbage</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |
| 板春雨黒酢あえ 480 <small>Vermicelli w/ black vinegar</small> | | ツイビーチー 脆皮鶏 1羽 1800 丸鶏のバリバリ揚げ 半羽 980 | | マーボートウフ 四川麻婆豆腐 880 Ma-po tofu 牛バラ入り 1180 | | 大 250 中 200 小 150 | |
| | | 元祖 黒酢の酢豚 1280 <small>Sweet & sour pork w/ black vinegar</small> 当店のオーナーが作り出した一品です | | ホイコーロー 四川回鍋肉 980 <small>Sichuan twice cooked pork</small> 塩ゆで豚とにんにく辛味炒め | | 大 250 中 200 小 150 | |
| | | | | 日本のホイコーロー 豚キャベツ味噌炒め 880 <small>Japanese twice cooked pork</small> | | 大 250 中 200 小 150 | |