

壹

飲み放題付き (2時間)

シャオジャサイ
人気の10品コース

XIAO JIA CAI'S 10-COURSE MEAL
All-you-can-drink included

お一人様 4,980(税込) 4名様より

前菜3点 (日により異なります)

3 kinds of appetizers

- 例)
- よだれ鶏
Steamed chicken w/ spicy oil sauce
 - たたききゅうり
Pounded cucumbers
 - 青唐辛子と蒸し茄子ピータン潰しあえ
Steamed eggplant w/ green chili peppers & crushed preserved egg
 - 茄子の山椒香味揚げ
Deep-fried eggplant w/ sansho pepper
 - ズッキーニと玉子焼きクレープ
Zucchini & egg grilled crepes
 - 手打ちマーマ餃子
Mama's handmade dumplings
 - 空芯菜炒め
Stir-fried Chinese spinach
 - 殻付きエビの花椒カラカラ炒め
Wok-fried shrimps & shrimp shells w/ sansho pepper
 - 石鍋麻婆豆腐とごはん
Mapo tofu in a stone pot & Rice
 - 本日のデザート
Today's dessert

貳

ジャンさんが腕を振るう
点心コース

CHEF JAN'S DIMSUM COURSE

お一人様
~~6,500~~ ▶ 5,000(税込) 2名様より
【オープン記念特別価格】

1. 前菜盛り合わせ5点

5 kinds of assorted appetizers

- 例)
- わらび粉春雨のサンラー黒酢ダレ
Straw-flour vermicelli w/ black vinegar sauce
えんどう豆の粉で作った寒天
Agar made from pea flour w/ spicy sauce
よだれ鶏
Steamed chicken w/ spicy oil sauce
ジャガ芋シャキシャキ和え
Crunchy potato w/ sansho pepper oil
茄子ピータン
Eggplant & preserved egg
 - 手打ちマーマ餃子
Mama's handmade dumplings
 - 豚肉おやき “シャーピン”
Pork oyaki buns
 - 牛肉の糯米まぶし蒸し
Steamed beef glutinous rice glaze
 - 大エビの衣揚げ甘酢チリソース
Deep-fried large shrimps w/ sweet & sour chili sauce
 - 豚ロース肉と山芋真っ黒スプタ
Deep-fried pork & yam w/ sweet & sour black vinegar sauce
 - 手打ちビャンビャン麺
Handmade biang biang noodles
 - 本日のデザート
Today's dessert

参

田さん推薦
四川菜華橋特選コース

CHEF DEN'S SICHUAN COURSE

お一人様
~~9,000~~ ▶ 8,000(税込) 2名様より
【オープン記念特別価格】

1. 前菜盛り合わせ3点

3 kinds of assorted appetizers

- 例)
- 旬魚のカルパッチョ
Straw-flour vermicelli w/ black vinegar sauce
わらび粉春雨のサンラー黒酢ダレ
Agar made from pea flour w/ spicy sauce
ジャガ芋シャキシャキ和え
Steamed chicken w/ spicy oil sauce
 - うさぎ肉のスパイス焼き
Grilled rabbit meat w/ spices
 - 冬瓜スープ
Winter melon soup
 - 本日の点心
Today's dimsum
 - 季節の魚料理
Seasonal fish dish
 - 海老と夏野菜のあっさり塩炒め
Stir-fried shrimps & vegetables w/ salt
 - 水煮和牛肉
Wagyu beef in Szechuan spicy broth
 - からすみ焼そば
Stir-fried noodles w/ dried mullet roe
 - 本日の水菓子
Today's jelly dessert
 - 黒糖ごまペースト中国風クレープとお茶
Chinese crepe w/ brown sugar sesame sauce & Chinese tea

飲み放題

All-you-can-drink

【2時間】

2,000(税込)

アサヒスーパードライ
ハイボール
ドラゴンハイボール
ウーロンハイ
レモンサワー
かめだし紹興酒

焼酎 (麦・芋)
ワイン (赤・白)
梅酒
中国茶
ソフトドリンク



店内風景 Restaurant Interior



2F フロア (24名様) / 2F (for 24 people)



半個室 (10名様) / Semi-private room (for 10 people)



個室 (6名様) / Private room (for 6 people)

OPENING HOURS

営業時間

MON/WED/THU 月・水・木	11:30 - 16:00 (L.O. 15:30) 17:00 - 22:00 (L.O. 21:30)
TUE 火	11:30 - 16:00 (L.O. 15:30) 17:00 - 21:00 (L.O. 20:30)
FRI 金	11:30 - 16:00 (L.O. 15:30) 17:00 - 22:30 (L.O. 22:00)
SAT 土	11:30 - 22:00 (L.O. 21:30)
SUN/HOL 日・祝	11:30 - 21:00 (L.O. 20:30)

上記営業時間は予告なく変更になる場合がございます

ジャンさんの手作り点心と
四川省出身の田さんの家郷菜

曉家菜

シャオジャーサイ

のご宴会

Chinese Restaurant

XIAO JIA CAI
PARTY PLAN

Chinese Restaurant

曉家菜

東京都港区六本木7-5-10 華商会館
TEL 03-5786-4917