冷　菜

オードブル

冷菜は食事はじめの酒肴として
四川の特色あるソースと素材の味の
ハーモニーをお楽しみください。

1. 四川名菜 バンバンチー ★
¥1,600（税込¥1,760）
〈大〉¥2,400（税込¥2,640）

2. クラゲの酢の物
¥2,100（税込¥2,310）
〈大〉¥3,150（税込¥3,465）

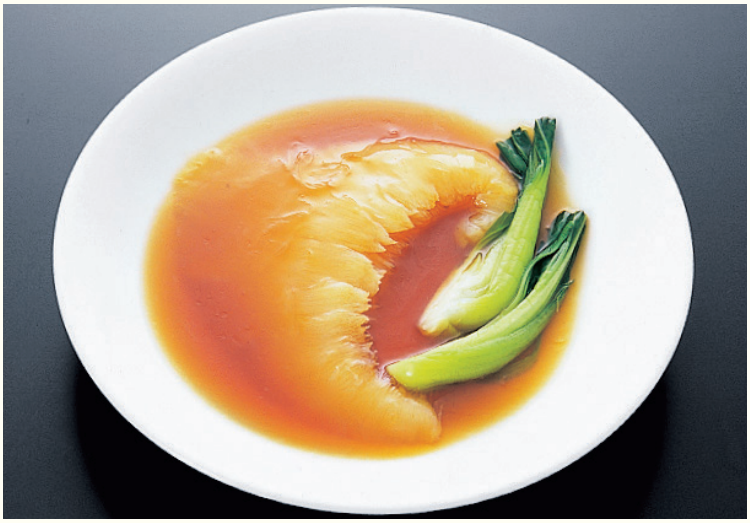
3. 豚のガーリックソースがけ ★
¥1,700（税込¥1,870）

4. 海老の生はるまき
9切れ　¥1,500（税込¥1,650）
〈大〉12切れ　¥2,000（税込¥2,200）

★は辛味のある料理です。辛さは、いかようにも調節いたします。 🕘は10～15分程、時間を頂戴いたします。

フカヒレ料理

Shark fin



フカヒレの姿煮

5. 尾ビレ　180g〈1枚〉¥10,000（税込¥11,000）
繊維が太く歯ごたえが良い最も高級な部位

6. 尾ビレ　80g〈1枚〉¥6,000（税込¥6,600）

7. フカヒレと蟹卵のとろみスープ
¥4,800（税込¥5,280）
〈大〉¥7,200（税込¥7,920）
〈1人前カップ〉¥1,600（税込¥1,760）

8. 五目フカヒレスープ
¥3,900（税込¥4,290）
〈大〉¥5,850（税込¥6,435）
〈1人前カップ〉¥1,300（税込¥1,430）

★は辛味のある料理です。辛さは、いかようにも調節いたします。 ㊥は10～15分程、時間を頂戴いたします。

海鮮料理

Seafood

新鮮な魚介類をスパイシーな味付けやあっさり
ヘルシーな料理を取り揃えました。
お好みの味をお選びください。

9. 海老のチリソース煮 ★
¥1,800（税込¥1,980）
〈大〉¥2,700（税込¥2,970）

10. 海老のマヨネーズ炒め
¥1,800（税込¥1,980）
〈大〉¥2,700（税込¥2,970）

11. 海老の甘酢かけ
¥1,800（税込¥1,980）
〈大〉¥2,700（税込¥2,970）

12. 大海老のブツ切り四川煮 ★
¥2,200（税込¥2,420）
〈大〉¥3,300（税込¥3,630）

13. 有頭大海老の自家製XO醤炒め
¥2,200（税込¥2,420）
〈大〉¥3,300（税込¥3,630）

14. 海老・イカ・ホタテのあっさり塩炒め
¥2,000（税込¥2,200）
〈大〉¥3,000（税込¥3,300）

★は辛味のある料理です。辛さは、いかようにも調節いたします。 🕘は10～15分程、時間を頂戴いたします。

15. ホタテのクリーム煮
¥2,200（税込¥2,420）
〈大〉¥3,300（税込¥3,630）

16. 蟹のクリーム煮
¥2,400（税込¥2,640）
〈大〉¥3,600（税込¥3,960）

17. 蟹卵炒め
¥1,600（税込¥1,760）
〈大〉¥2,400（税込¥2,640）

18. イカとナッツの唐辛子炒め ★
¥1,800（税込¥1,980）
〈大〉¥2,700（税込¥2,970）

19. イカの四川辛味炒め ★
¥1,800（税込¥1,980）
〈大〉¥2,700（税込¥2,970）

20. イカのカキソース炒め
¥1,800（税込¥1,980）
〈大〉¥2,700（税込¥2,970）

★は辛味のある料理です。辛さは、いかようにも調節いたします。 🕘は10～15分程、時間を頂戴いたします。

肉 料 理

Meat

ローラン自慢のバラエティー豊かな
味付けをご賞味ください。

21. 牛サーロインの黒胡椒ソース炒め
¥2,400（税込¥2,640）
〈大〉¥3,600（税込¥3,960）

22. 牛肉とピーマンの細切り炒め
¥1,700（税込¥1,870）
〈大〉¥2,550（税込¥2,805）

23. 牛肉の甘味噌炒め
¥1,700（税込¥1,870）
〈大〉¥2,550（税込¥2,805）

24. 黒酢のスブタ サラダ添え
¥1,600（税込¥1,760）
〈大〉¥2,400（税込¥2,640）

25. 豚ロースの柔らかスブタ
¥1,600（税込¥1,760）
〈大〉¥2,400（税込¥2,640）

26. ホイコーロー ★
¥1,600（税込¥1,760）
〈大〉¥2,400（税込¥2,640）

27. 鶏肉とナッツの唐辛子炒め ★
¥1,500（税込¥1,650）
〈大〉¥2,250（税込¥2,475）

28. 鶏肉とカシュナッツの炒め
¥1,500（税込¥1,650）
〈大〉¥2,250（税込¥2,475）

29. 若鶏の唐揚げ
¥1,400（税込¥1,540）
〈大〉¥2,100（税込¥2,310）

30. 唐揚げネギソース
¥1,600（税込¥1,760）
〈大〉¥2,400（税込¥2,640）

★は辛味のある料理です。辛さは、いかようにも調節いたします。 🕘は10～15分程、時間を頂戴いたします。

スープ

Soup

小盆（2〜3名様）

31. サンラースープ ★
¥1,200（税込¥1,320）
〈大〉¥1,800（税込¥1,980）

32. 野菜と卵のスープ
¥1,100（税込¥1,210）
〈大〉¥1,650（税込¥1,815）

33. コーンスープ
¥1,000（税込¥1,100）
〈大〉¥1,500（税込¥1,650）

豆腐料理・野菜料理

Tofu・Vegetable

料理長お薦め、本場四川仕立ての香り豊かな
「陳麻婆豆腐」をぜひ一度体験して下さい。

34. 陳麻婆豆腐 ★
¥1,600（税込¥1,760）
〈大〉¥2,400（税込¥2,640）

35. マーボ豆腐 ★
¥1,400（税込¥1,540）
〈大〉¥2,100（税込¥2,310）

36. 豆腐とレタスの蟹煮込み
¥1,500（税込¥1,650）
〈大〉¥2,250（税込¥2,475）

37. 茄子の四川煮込み ★
¥1,500（税込¥1,650）
〈大〉¥2,250（税込¥2,475）

38. チンゲン菜の蟹煮込み
¥1,500（税込¥1,650）
〈大〉¥2,250（税込¥2,475）

39. 季節野菜のガーリック炒め
¥1,200（税込¥1,320）
〈大〉¥1,800（税込¥1,980）

★は辛味のある料理です。辛さは、いかようにも調節いたします。 🕘は10〜15分程、時間を頂戴いたします。

麺　飯

Noodle and Rice

40. ラーメン
¥1,000（税込¥1,100）
〈ハーフ〉　¥600　（税込¥660）

41. タンタン麺 ★
¥1,100（税込¥1,210）
〈ハーフ〉　¥700　（税込¥770）

42. 五目あんかけ（醤油味）
タン麺 ヤキソバ 揚げソバ ご飯
¥1,200（税込¥1,320）

43. 海鮮あんかけ（塩味）
タン麺 ヤキソバ 揚げソバ ご飯
¥1,200（税込¥1,320）

44. 陳マーボ飯 ★
¥1,300（税込¥1,430）

45. 天津飯
¥1,300（税込¥1,430）

46. 五目チャーハン
¥1,100（税込¥1,210）
〈ハーフ〉　¥700　（税込¥770）

47. かに海老チャーハン
¥1,200（税込¥1,320）
〈ハーフ〉　¥750　（税込¥825）

★は辛味のある料理です。辛さは、いかようにも調節いたします。 🕘は10～15分程、時間を頂戴いたします。

点心・飲茶

Dim Sum

48. 四川水餃子 ★ 4ヶ
¥600（税込¥660）

49. はるまき 1本
¥250（税込¥275）

50. 海老ニラまんじゅう 1ヶ
🕘 ¥270（税込¥297）

51. ゴマ団子 2ヶ
🕘 ¥400（税込¥440）

52. ポークシューマイ 3ヶ
🕘 ¥540（税込¥594）

53. ショーロンポー 3ヶ
🕘 ¥660（税込¥726）

54. 海老蒸し餃子 3ヶ
🕘 ¥540（税込¥594）

55. 中華蒸しパン 1ヶ
¥200（税込¥220）

★は辛味のある料理です。辛さは、いかようにも調節いたします。 🕘は10～15分程、時間を頂戴いたします。

デザート

Dessert

56. フルーツ杏仁
¥500（税込¥550）

57. マンゴープリン
¥500（税込¥550）

58. 季節のアイス、シャーベット
¥500（税込¥550）

59. 本日のデザート三種盛り
¥800（税込¥880）

★は辛味のある料理です。辛さは、いかようにも調節いたします。 🕘は10～15分程、時間を頂戴いたします。