

前菜



三色蒸し鶏

三色蒸し鶏 三味白鶏 ¥1,500

3種の蒸し鶏を少しづつ食べ比べ。

四川名物 よだれ鶏 口水鶏 ¥1,050

思い出すとよだれが滴るほど美味しいからと言うのが名前の由来です。

海老サラダ 虾沙拉 ¥990

海老をピリ辛のマヨネーズソースでサラダと一緒にどうぞ。

前菜盛り合わせ 什錦拼盤 ¥1,900



四川名物 よだれ鶏

棒々鶏 棒々鶏 ¥990

バンバンジー、胡麻と辣油が食欲をそそります。

葱まみれ 葱油白鶏 ¥990

白葱をたっぷり使った塩味であっさりと仕上げます。

クラゲ冷製 冷拌海蜇 ¥990

ピータン 松花皮蛋 ¥550

カシューナッツの揚げ物 十三香粉風味 怪味腰果 ¥330

様々な香辛料、塩、辛みが混ざるナッツのおつまみです。

自家製叉焼 蜜汁叉焼 ¥880



海老サラダ

※ 料金には消費税が含まれております
※ 写真はイメージです 食材の入荷により変更させていただく場合がございます

野菜

十種類の旬菜 塩味炒め 素炒合菜 ￥1,500

季節の野菜を強火で炒め上げて。

ブロッコリーの蟹肉餡かけ 蟹肉蔬菜 ￥1,310

青菜炒め〔蝦醬・にんにく・オイスターソース〕 ￥1,050

炒青菜

3種類の味付けからお選びください。

春雨と豚ひき肉のピリ辛炒め ￥1,100

蚂蚁上树

麻婆茄子 魚香茄子 ￥1,100

茄子の花椒風味揚げ 花椒茄子 ￥700

十種類の旬菜 塩味炒め



ブロッコリーの蟹肉餡かけ



サンラータン



スープ

サンラータン 酸辣湯 ￥1,080

酸味と辛みの四川風スープ。

コーンスープ 粟米湯 ￥850

ワンタン入り玉子スープ 雲吞湯 ￥850

搾菜と春雨のスープ 搾菜粉絲湯 ￥850

※ 料金には消費税が含まれております

※ 写真はイメージです 食材の入荷により変更させていただく場合がございます



大海老の朝天唐辛子炒め

海鮮

 小海老のチリソース 干焼蝦仁 ¥1,100
定番の海老チリ。

大海老のマヨネーズソース 沙拉醬明蝦 ¥1,620

 大海老の朝天唐辛子炒め 宮保明蝦 ¥1,620

 大海老のチリソース 干焼明蝦 ¥1,620

大海老の揚げ物ピリ辛パン粉 金沙粉明蝦 ¥1,620

 大海老の自家製X.O 醬炒め X.O 醬炒明蝦 ¥1,720

烏賊と緑黄色野菜の紫蘇炒め 翡翠烏賊 ¥1,260

烏賊のトウチ炒め 豆豉烏賊 ¥1,260

旨味とコクのある塩気をもつ
大豆の発酵調味料“トウチ”を使った炒め物。

ふっくらかに玉 琥珀餡かけ 芙蓉蟹 ¥1,000

ひも付き帆立の塩味炒め 時菜鮮貝 ¥1,260

海鮮三種の塩味炒め 炒三鮮 ¥1,620



烏賊と緑黄色野菜の紫蘇炒め



大海老のマヨネーズソース



スペアリブの丸ごと香辣醬煮込み



牛肉のオイスター炒め



北京ダック ※写真は2人前

肉

🌶️ スペアリブの丸ごと香辣醬煮込み ￥2,100

香辣排骨

花椒、胡麻、辣油の風味を利かせて
スペアリブを1枚丸ごと煮込みます。

牛肉のオイスター炒め 蠔油牛肉 ￥1,650

豚ロースと淡路玉葱の酢豚 古老肉 ￥1,050

若鶏唐揚げ 軟炸鸡 ￥1,050

🌶️ 若鶏の朝天唐辛子炒め 宮保鶏丁 ￥1,050

若鶏とカシューナッツ オイスター炒め ￥1,050

腰果鶏丁

🌶️ 牛肉の朝天唐辛子炒め 宮保牛肉 ￥1,650

🌶️ 牛肉のX.O醬炒め X.O醬炒牛肉 ￥1,750

北京ダック [2枚] 北京烤鴨 ￥1,900

中国料理の鉄板をぜひどうぞ。

牛ホホ肉の老酒煮込み 紅燒核桃肉 ￥1,600

豆腐

🌶️ 陳麻婆豆腐 陳麻婆豆腐 ￥1,300

当店の看板料理です。

麻婆豆腐 麻婆豆腐 ￥1,200

牛肉と豆腐の四川風煮込み ￥1,800

豆花牛肉

牛肉の甘み、唐辛子の辛み、豆腐の味わいが
渾然一体となる四川名菜。

豆腐の蟹肉餡かけ 蟹扒豆腐 ￥1,200



陳麻婆豆腐

※ 料金には消費税が含まれております

※ 写真はイメージです 食材の入荷により変更させていただく場合がございます

麵・飯

担担麵 担担麵 ¥990

正宗担担麵 正宗担担麵 ¥1,090

酸辣湯麵 酸辣湯麵 ¥990

葱たっぷりあっさり汁そば 葱油湯麵 ¥990

五目汁そば 什錦湯麵 ¥1,100

海鮮汁そば 海鮮湯麵 ¥1,300



担担麵

五目焼きそば 什錦炒麵 ¥1,100

海鮮焼きそば 海鮮炒麵 ¥1,300

五目の餡かけ揚げそば 什錦炸麵 ¥1,100

海鮮の餡かけ揚げそば 海鮮炸麵 ¥1,300



五目の餡かけ揚げそば

五目炒飯 什錦炒飯 ¥990

蟹肉とレタスの炒飯 蟹肉炒飯 ¥1,300

福建式餡かけ炒飯 福建炒飯 ¥1,600

牛肉煮込み餡かけご飯 牛肉烩飯 ¥1,300

海鮮の餡かけオコゲ 海鮮鍋巴 ¥1,800

白ごはん 白飯 ¥220

白粥 ¥220

搾菜 ¥220



葱たっぷりあっさり汁そば

点心



海鮮春巻
五目春巻

小籠包

豚肉焼売
海老蒸餃子

五目春巻 [1本] 什錦春巻 ￥250

海鮮春巻 [1本] 海鮮春巻 ￥250

水餃子 [6個] 水餃子 ￥1,000

葱風味ゆで雲吞 [6個] 葱油雲吞 ￥700

豚肉焼売 [1個] 洋葱焼売 ￥220

海老蒸し餃子 [1個] 淡水蒸蝦餃 ￥250

蟹爪フライ [1本] 百花炸蟹簍 ￥650

小籠包 [1個] 小籠包 ￥250

蒸しパン [1枚] 挾包 ￥150

デザート

杏仁豆腐 杏仁豆腐 ￥440

マンゴープリン 芒果布丁 ￥520

胡麻団子 [1個] 芝麻球 ￥220

各種アイスクリーム 雪糕 ￥330

ココナッツ蒸し団子 [1個] 奶王糯米糍 ￥220



マンゴープリン

杏仁豆腐

お好みの調理法をお選びください。
その他ご要望に応じて調理いたしますのでスタッフにお申し付けください。

[1尾] ¥7,700 [1/2尾] ¥4,400

自家製X.O醬

干し貝柱、金華ハム、干し海老、海老の卵、赤唐辛子等々高級食材の旨みと辛みを引き出した調味料、X.Oはブランデーに由来し最高級品の意。

金砂粉

ココナッツの風味、黒糖の甘み、ニンニク、エシヤロットの薫り、自家製辣油、朝天唐辛子の辛み、豆鼓の苦みが絡み合うおすすめの一品。

チリソース

お馴染みのエビチリですが店によって千差万別、数種の豆板醤を配合し複雑な辛みと香りを出し、白葱と玉子で優しく包み込む仕上がりです。

ニンニク蒸し

青森産ニンニク、奥行きを持たせるため生と素揚げの両方を使い蒸し上げ、特製の香味醤油でお召し上がりいただきます。

蝦醬（海老味噌炒め）

海老を塩漬け発酵させて作る独特な香りの醬に干し海老、香味野菜、オイスターソース、唐辛子を加えてクセになるオリジナルの調味料に。

塩味炒め

素材の旨みをシンプルに味わえる調理法、酒釀入りの塩味で炒めます。

朝天唐辛子炒め

爽やかに突き抜ける辛さが特徴の丸い唐辛子をメインに鷹の爪、青唐辛子を加え宮保と言う調理法で仕上げます。



フカヒレ

フカヒレ煮込み

中国料理の王道！じっくり煮込んだ極上のフカヒレを
口いっぱいに頬張る幸せをどうぞ。

フカヒレの蟹味噌煮込み [大] 2～3 人前 蟹黄排翅 ¥15,000

フカヒレのオイスター煮込み [大] 2～3 人前 蠔油排翅 ¥14,000

フカヒレの蟹味噌煮込み [小] 1 人前 蟹黄包翅 ¥7,800

フカヒレのオイスター煮込み [小] 1 人前 蠔油包翅 ¥7,200

フカヒレスープ

気仙沼産 吉切鮫の喉ごし、食感を上質なスープでご堪能いただけます。

蟹肉フカヒレスープ [小] 1 人前 蟹肉魚翅 ¥1,950

蟹肉フカヒレスープ [大] 2～3 人前 蟹肉魚翅 ¥3,250

蟹味噌フカヒレスープ [小] 1 人前 蟹黄魚翅 ¥2,100

蟹味噌フカヒレスープ [大] 2～3 人前 蟹黄魚翅 ¥3,500



※ 料金には消費税が含まれております

※ 写真はイメージです 食材の入荷により変更させていただく場合がございます

中国料理
神戸壺中天

ハーフサイズメニュー

少人数のお客様におすすめです。
追加メニューにもご利用ください。

おすすめ



四川名物 よだれ鶏 口水鶏 ￥630

海老サラダ 虾沙拉 ￥600

水餃子 [4個] 水餃子 ￥600

麻婆豆腐 麻婆豆腐 ￥720

海鮮

大海老のマヨネーズソース 沙拉醬明蝦 ￥980

大海老のチリソース 干焼明蝦 ￥980

海鮮三種の塩味炒め 炒三鮮 ￥980



肉



豚ロースと淡路玉葱の酢豚 古老肉 ￥630

若鶏唐揚げ 軟炸鸡 ￥630

牛肉のオイスター炒め 蠔油牛肉 ￥990

麺・飯

担担麺 担担麺 ￥600

正宗担担麺 正宗担担麺 ￥660

葱たっぷりあっさり汁そば 葱油湯麺 ￥600



五目焼きそば 什錦炒麺 ￥660

海鮮焼きそば 海鮮炒麺 ￥780

五目炒飯 什錦炒飯 ￥600