



「蜀道」是品質卓越的高級川菜餐飲概念，主打四十年代民國時期在成都公館大宅內，名流縉紳的川式府邸宴會體驗。講求名貴食材、精細技藝、烹調技巧和風味絕倫，突破川菜只有紅辣的傳統印象，重現極具歷史底蘊的川菜廚藝精髓，引領賓客展開「辛」和「辣」以外最地道的品味探索之旅。

行政副總廚楊登全是老成都官府菜第二代傳承人，他自「蜀道」開業以來，不斷為這個城中獨有的餐飲概念，開發和烹調不同菜式。更以其上乘廚藝及超卓刀功，展示川菜最精準的一面，將珍饈美饌帶到「蜀道」。

為引領一菜一格，百菜百味的經典川式探索，新鮮的香料和佐料，以及其他時令食材包括頂級野生菇菌，均直接從四川和雲南進口。

Five Foot Road conveys an exceptional fine dining concept that takes guests back in time to experience the Sichuan-style official banquets and soiree for the respected society held at the mansions of Chengdu during the Chinese Republican era in the 1940s. The tailor-made recipes shattered the conventional interpretation of Sichuanese spiciness, but presented them with luxury, techniques, delicacies, and richness in flavors. Through years of culinary dexterity of Chengdu cuisine, guests will embark on a multi-sensory discovery journey with the most authentic delicacies that bring flavors beyond fiery and not.

Chef Yang Dengquan, Executive Sous Chef of Five Foot Road and second-generation inheritor of the traditional Chengdu aristocrat cuisine, has helmed the restaurant since its opening, and oversees the cuisine concept and menu development of this unique dining spot in town. Chef Yang now sincerely brings his deep understanding of the preciseness of Sichuan cuisine to the kitchen of Five Foot Road. He is also one of the few chefs who carries the culinary techniques, knife skills and flavorings to shed light on the delicacies and sophisticated tastes.

In pursuit of exploring the hundred-flavor Sichuan cuisine, fresh spices, herbs as well as seasonal ingredients like top-quality wild mushrooms are directly imported from Sichuan and Yunnan.



シグネチャーメニュー

特 色 菜

SIGNATURE DISH

白菜のブイヨン漬け 90 一人前 / 每位 / per person
開水白菜

POACHED CHINESE CABBAGE IN BOUILLON

清宮禦膳「開水白菜」為成都菜最高級別的宴客佳餚。白菜為常見食材，這個菜餚看起來細緻淡雅，但楊師傅以上等高湯、金華火腿、元貝等上乘材料熬製，入口鹹香清甜，鮮美無比。

This sacred dish of the Qing Imperial Palace became a part of high-end Chengdu cuisine. Cabbage is a common ingredient, but in the hands of Chef Yang, it is simmered with a premium chicken broth made with invaluable ingredients, giving it an aromatic complexity.



ブイヨンに刻んだ鶏と
卵白燕の巣を入れて煮
芙蓉官燕雞豆花

190 一人前 / 每位 / per person

STEWED BIRD'S NEST WITH MINCED CHICKEN
AND EGG WHITE IN BOUILLON

成都的經典菜式，所謂「吃雞不見雞，吃肉不見肉」，湯汁看起來清澈見底，實則濃郁鮮香。做法十分精細講究，對材料的比例和火候的掌握要求甚高：先以雞胸肉捶成細茸，再以傳統手法把雞茸烹煮於肉湯中，形成豆腐花的形狀，打造細緻嫩滑的質感。楊師傅更特意配上養顏聖品燕窩豐富口感層次。

This is a classic dish in the Chengdu mansion cuisine famous for its unique texture. One is eating chicken but in a form of tofu that comes with a lingering aftertaste. Chef Yang specially added a touch of bird's nest to enrich texture in every bite.

サンショウソースを添えた
薄切りボラ 160
老成都燈影魚片

CRISPY MULLET CARPACCIO
WITH SICHUAN PEPPERCORN SAUCE

經典川菜「燈影」原用於牛肉料理，因肉片薄可透光，肉絲紋理甚至能如「燈影戲」般映照在牆面上，因而命名。楊師傅改以新鮮烏魚薄片、醃漬再風乾，並入鍋油炸至透亮，與糖、醋及特製紅油拌勻入味。

A twist of the classic Sichuan dish that was originally made with beef. Chef Yang purposely reinvented it with fresh mullet fish fillets by marinating, air drying, and pan frying until translucent, served with sugar, vinegar and special red oil.



🌶️ 辛味 辛辣 Spicy / 🌿 ベジタリアン 素菜 Vegetarian / ♻️ 持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。

如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



ブラウンソースにスライスしたキノコ、
たけのこ、ハム、小興酒、季節の野菜を
添えた白鴨煮込み 320 一匹 / 全隻 / whole
神仙鴨子

STEWED DUCK WITH SLICED MUSHROOMS,
BAMBOO SHOOT, HAM, HUADIAO
AND SEASONAL VEGETABLES IN BROWN SAUCE

巴蜀近乎失傳的名菜，對火工要求嚴格，鴨子慢蒸至
肉質軟嫩，味厚香醇，非常適合給「老神仙」（即老
年人）吃，因而得名神仙鴨子。

A famous Bashu (Chongqing-Sichuan) dish which only a few chefs have
access to this lost recipe. Premium duck meat is steamed until soft and
tender so that "old fairy" (the elderly) can enjoy it to the fullest.

特製唐辛子ソースを添えた
四川風アワビ 380

喜樂福報 - 川味油滷鮮鮑

MARINATED FRESH ABALONE
WITH HOMEMADE CHILI SAUCE, SICHUAN STYLE

採用大連鮮鮑魚，肉質晶瑩味道奇鮮，以30多種
四川本土香料、辣椒油及花椒油等醃製了四個多小
時，入口清鮮醇濃，麻辣辛香，層次豐富，是成都
的冷菜經典。

Marinated for over four hours with more than 30 indigenous Sichuan
herbs, the abalones are prepared in traditional Sichuan style to
enhance the flavor and fragrance of the premium mollusk.



担々麵 80 一人前 / 每位 / per person

四川擔擔麵

DAN DAN NOODLES

「中國十大名麵」之一，四川最著名的主食，手工拉
麵配以文火燜至酥香的肉末，加上川味特有的辣椒
油，鮮而不膩，辣而不燥。

Dubbed the most famous Sichuan staple food, this hearty bowl of hand-
pulled noodles with fried minced pork and Sichuan chili oil produces the
umami flavor most ascribed to Sichuan cooking.

🌶️ 辛味 辛辣 Spicy / 🌿 ベジタリアン 素菜 Vegetarian / ♻️ 持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

シェフのおすすめ

總廚臻享推薦菜

CHEF'S PRIVATE COLLECTION DELICACIES

四十年代在成都一些著名公館以及私家宅院內的[精][雅]川菜珍品。

Exquisite and elegant Sichuan cuisine treasures in some renowned mansions and private residences in Chengdu in the 1940s.



冷たいボラゼリー 少城太太魚凍

CHILLED MULLET JELLY

120

三四十年代川南籍書法家崔玉清自創的居家涼菜，以此菜品宴請國畫大師張大千，後者連連稱讚味道醇美悠長，此菜因此得以流傳。

In the 1930s and 1940s, Cui Yuqing, a calligrapher from southern Sichuan, created this home-made cold dish to treat the master of Chinese painting Zhang Daqian. The latter highly praised the wonderful taste and made this dish famous and popular.

アワビ、鳩、ウズラの卵、そして干し海産物
を入れて煮込んだスープ
鴿鳴鮑泳

STEWED CHICKEN SOUP WITH SLICED ABALONE, PIGEON,
QUAIL EGG AND CONPOY

660 4つ / 4位用 / 4 persons

此菜是成都公館興起【轉轉會】之風時的神來之筆，即使在舊時成都的大多數公館內也極為少見，據說是美食家楊萬奇最先嘗到，並贊其味道鮮美。

This dish was a hidden gem when the "zhuan zhuan hui" trend in Chengdu mansions was rising. It was extremely rare, even in most mansions of Chengdu. It is said that the master gourmet Yang Wanqi was the first one to taste it and praised its captivating taste.

中国のハーブとクコの実を入れた濃厚
で柔らかいチキンスープ
太爺竹絲雞湯

DOUBLE-BOILED SILKY CHICKEN SOUP
WITH CHINESE HERBS AND WOLFBERRY

120 一人前 / 每位 / per person

舊時少城各公館廣為流傳的滋補珍品，採用中醫泰斗唐泊淵先生的秘方，味道鹹鮮微甜，伴隨淡淡藥草香。

A nourishing dish that was widely served in the mansions of Shaocheng. It adopted the secret recipe of Mr. Tang Boyuan, a master of traditional Chinese medicine. The broth tastes slightly sweet with a mild herbal aroma.

🌶️ 辛味 辛辣 Spicy / 🌿 ベジタリアン 素菜 Vegetarian / ♻️ 持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

唐辛子漬けソースとネギを添えた
焼きウシノシタ 580
叫花魚

BAKED SOLE FISH WITH PICKLED CHILI SAUCE
AND SPRING ONION

由川軍將領劉湘的“神軍”師長劉崇雲，革新而成的一道特色菜品，肉質
細嫩，滋味別具一格。

It is a special dish created by Liu Chongyun, the commander of "Legendary Army"
under Sichuan General Liu Xiang. The fish meat is super tender elevated with unique taste.

ジャガイモの回鍋 90
回鍋土豆

TWICE-COOKED SLICED POTATOES
WITH BROAD BEAN PASTE AND BABY GARLIC STEM

採用經典回鍋烹飪，為公館自創的一道佳品，形肥實素，口感以假亂
真，非一般技藝可達成。

Using classic twice-cooking skill, this dish created in Mansion tastes like meat but actually
being potato only. It is not achievable by ordinary techniques.



辛味 辛辣 Spicy

/



ベジタリアン 素菜 Vegetarian

/



持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



鶏ひき肉を添えた焼き豆腐
雞茸鍋貼豆腐

120

GRILLED TOFU WITH MINCED CHICKEN PASTE

由少城公館第一代傳人自創的一道老少皆宜的手工菜品，口感細嫩清鮮，形似四川麻將，甚為有趣。

This handmade dish created by the first-generation descendant of Shaocheng Mansion Cuisine is suitable for all ages. It tastes tender and fresh, and looks very interesting with the shape of Sichuan mahjong.

豚バラ肉、小豆ペースト、砕いたピーナッツ、ゴマ、
カシューナッツを添えたもち米炒め
甜燒白回鍋

180

SAUTÉED GLUTINOUS RICE WITH PORK BELLY,
RED BEAN PASTE, CRUSHED PEANUTS, SESAME
AND CASHEW NUTS

這是川軍師長“範傻兒”駐防川東時最喜愛的一道菜，是廚師按其要求製作而成，為成都大小公館所津津樂道。

This was the favorite dish of the Sichuan Army Division Commander "Fan Shaer" when he was stationed in eastern Sichuan, tailor-made by his chef based on his requirements, and was highly spoken in all the mansions of Chengdu.

 辛辣 Spicy /  ベジタリアン 素菜 Vegetarian /  持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

オレンジに入れたサナギタケと
小豆を添えた鴨スープ

360 一人前 / 每位 / per person

甜橙蟲草鴨

STEAMED DUCK SOUP WITH CORDYCEPS
AND SWEET BEAN IN ORANGE

這是四十年代公館內流傳的一品頂級菜，國畫大師張大千曾稱讚“每服一鴨，可抵人參一兩”是最佳食療菜品。

This is a top-notch dish popular in mansions in the 1940s. Zhang Daqian, the master of traditional Chinese painting, once praised it as the most healthy dish "every duck is worth one ginseng".

スイートコーンとピーマンを
添えたボラの刺身

220

魚米之郷

MINCED MULLET WITH SWEET CORN
AND DICED PEPPER

此菜具有川西壩子的地方風味，是葷素並舉的時鮮菜品，色調清亮素雅，淡香宜人，廣傳於各公館。

This seasonal dish has the local flavor of western Sichuan, containing both meat and vegetables. Its clear and elegant color tone, light and pleasant fragrance, made it popular and widely spread in various mansions.



ミシュランスターディスカバリーメニュー

米芝蓮星饌套餐

MICHELIN STAR DISCOVERY MENU

アペタイザー セット

蜀道五味攪盒

APPETIZER COMBINATION

酢ソースを添えた天麻とオーガニックミックスサラダ   樟樹港唐辛子を添えたベビーミルガイ  四川ペッパーコーンソースを添えたカレイのサクサクフライ 

四川山椒、生姜、ゴマ、ホームメイドのスイートソースを添えたひげ鶏肉の冷菜  ホームメイドチリソースでマリネした新鮮なアワビ、四川スタイル 

鮮天麻拌有機蔬菜、樟樹港辣椒拌象拔蚌、老成都燈影左口魚片、怪味鬍鬚雞、川味油滷鮮鮑

Fresh tian ma and organic mixed salad with vinegar sauce

Tossed baby Geoduck with Zhangshugang pepper

Crispy halibut with Sichuan peppercorn sauce

Chilled bearded chicken with Sichuan peppercorn, ginger, sesame and homemade sweet sauce

Marinated fresh abalone with homemade chili sauce, Sichuan style

ポル・ロジェ ピュア エクストラ・ブリュット, エペルネ

寶祿爵酒莊、天然乾型、埃佩爾奈、法國

Pol Roger, Pure Extra Brut, Épernay, France

八宝茶 / 八寶茶 / Eight Treasure Tea

ブイヨンに刻んだ鶏と卵白燕の巣を入れた煮物 芙蓉官燕雞豆花

STEWED BIRD'S NEST WITH MINCED CHICKEN AND EGG WHITE IN BOUILLON

薄切りきのこ,竹の子,ハム,旬の野菜とブラウンソースを添えた真鴨のシチュー 四川神仙青頭鴨

STEWED BLUE-HEADED DUCK WITH SLICED MUSHROOMS, BAMBOO SHOOT,
HAM AND SEASONAL VEGETABLE IN BROWN SAUCE

シャトー・ラトゥール・マルティヤック、グラヴ & ペサック・レオニャン、ボルドー

2018 拉圖瑪蒂雅克酒莊、格拉芙和佩薩克-雷奧良、波爾多、法國

Château Latour-Martillac, Graves & Pessac-Léognan, Bordeaux, France

ギビンこうちゃ / 宜賓紅茶 / Yibin Black Tea

唐辛子漬けとセロリを添えたローカルロブスターの煮込み  老壇二荊條煨本灣龍蝦

BRAISED LOCAL LOBSTER WITH PICKLED CHILI AND CELERY

生姜ときのこ、スノーこんにゃくを添えたアメリカ産牛カルビ炒め 薑汁美國牛小排配雪魔芋

SAUTÉED DICED AMERICAN BEEF RIB WITH SNOW KONJAC,
MUSHROOMS AND GINGER

ドメヌ・アルマン・ジョフロワ、ジュヴレ・シャンベルタン、ブルゴーニュ、フランス

2021 阿曼-傑夫酒莊、熱夫雷-香貝丹、勃艮第、法國

Domaine Harmand-Geoffroy, Gevrey-Chambertin, Burgundy, France

2019 ゴールデンフラワーチベットティー / 2019年金花藏茶 / 2019 Golden Flower Tibetan Tea

エビとみじん切りの豚肉、漬けチリソースで中を詰めたカリカリ豆腐  老壇箱箱豆腐

CRISPY TOFU STUFFED WITH SHRIMP AND MINCED PORK IN PICKLED CHILI SAUCE

ドメヌ・アンリ・ボノー、レ・ルーリエ、ローヌ、フランス

MV 亨利-博諾酒莊、聖クロ德、羅納河谷、法國

Domaine Henri-Bonneau, Les Rouliers, Rhône, France

甘い醤油, ラー油, ニンニクを入れた豚肉の水餃子  荔枝巷鐘水餃

PORK DUMPLINGS WITH SWEET SOY SAUCE, CHILI OIL AND GARLIC

黒糖シロップと新鮮な花を添えた冷たいアイスゼリー 鮮花手工冰粉 拼 陳皮天鵝波絲油糕

小豆とみかんの皮を入れたカリカリのもち米餃子

CHILLED NICANDRA JELLY WITH FRESH FLOWERS IN BROWN SUGAR SYRUP

CRISPY GLUTINOUS DUMPLING WITH RED BEAN PASTE AND TANGERINE PEEL

三旬ジャスミン梅酒

三旬茉莉青梅茶酒

Sanxun Jasmine and Plum Tea Wine

碧潭飄雪ジャスミンティー / 碧潭飄雪 / Bi Tan Piao Xue Jasmine Tea

一人前 / 每位 / per person

8品の料理 / 8道菜 / 8 courses

1,580

ティーペアリング / 精美配茶 / with tea pairing

1,880

飲み物ペアリング / 精美配酒 / with beverage pairing

2,280

 辛味 辛辣 Spicy /  ベジタリアン 素菜 Vegetarian /  持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。

如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

黒真珠テイスティング・メニュー

黑珍珠品味套餐

BLACK PEARL DEGUSTATION MENU

アペタイザー セット

蜀道五味攪盒

APPETIZER COMBINATION

緑コショウソースとネギを添えた宮菜  手作りみかんの皮ソースでマリネしたコンニャク  サンショウソースを添えたカリッボラのカルパッチョ 
ピーナッツとごま, 唐辛子とコショウソースを添えた伝統四川風牛の内臓煮付け  特製唐辛子ソースを添えた四川風アワビ 

椒麻翡翠茼蒿筍、富士辣椒拌黄金皮蛋、老成都燈影左口魚片、傳統夫妻肺片、川味油滴鮮鮑

Tossed stem lettuce with green peppercorn sauce and spring onion

Tossed Preserved Golden Eggs with Fuji Chili Pepper

Crispy halibut with Sichuan peppercorn sauce

Traditional Sichuan braised beef innard with peanuts, sesame in chili and peppercorn sauce

Marinated fresh abalone with homemade chili sauce, Sichuan style

ファニー・アイ パッションフルーツ・レモン・スパークリングティー

趣眼百香果檸檬氣泡紅茶

Funny Eye Passion Fruit Lemon Sparkling Tea

八宝茶 / 八寶茶 / Eight Treasure Tea

鶏ひき肉と卵白を入れた松茸スープ 楚雄松茸雞豆花

STEWED MATSUTAKE MUSHROOMS WITH MINCED CHICKEN AND EGG WHITE IN BOUILLON

漬けチリソースと赤ピーマンを添えた魚の腹肉 公館雙燒魚腩肚

と花膠の煮物

BRAISED FISH BELLY, FISH MAW WITH RED BELL PEPPER AND PICKLED CHILI SAUCE

2007 冬の詩 紹興酒

2007 冬趣黃酒

Winter Poem Shaoxing Wine

氷出しジャスミン茶 / 碧霞瓊花 / Ice-brewed Jasmine Tea

ポルチャーニ茸、サクサクニンニク、ネギを添えた 山珍炒澳洲和牛粒

オーストラリア産和牛ステーキ

SAUTÉED AUSTRALIAN WAGYU BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS, CRISPY GARLIC AND WELSH ONION

満寿泉 純米大吟醸, スペシャル (日本)

満壽泉純米大吟醸

Masuizumi Junmai Daiginjo, Special, Japan

ハム入りのクリスピーキヌガサタケロール 網油蜀南竹蓀卷

CRISPY BAMBOO PITH ROLLS WITH HAM

干貝、ナスを添えた新鮮な豆ペースト 乾貝絲鮮蠶豆炒茄泥

FRESH BROAD BEAN PASTE WITH EGGPLANT AND DRIED CONPOY

아안장차 / 雅安藏茶 / Ya'an Tibetan Tea

四川風担々麺 四川擔擔麵

DAN DAN NOODLES

テロワール・アル・リミット, アルボサル プリオラート, スペイン

2021 極限風土酒莊、艾博隆、普里奧拉、西班牙

Terroir Al Límit, Arbossar Priorat, Spain

餅, 小豆, 米, レーズン, つぶした 碧潭糰粑冰粉 拼 陳皮天鵝波絲油糕

ピーナッツと黒糖シロップを添えた冷たいアイスゼリー

小豆とみかんの皮を入れたカリカリのもち米餃子

CHILLED NICANDRA JELLY WITH DICED GLUTINOUS RICE CAKE, RED BEAN,

FERMENTED RICE, DRIED RAISIN AND CRUSHED PEANUTS IN BROWN SUGAR SYRUP

CRISPY GLUTINOUS DUMPLING WITH RED BEAN PASTE AND TANGERINE PEEL

雲霧の川茶

雲霧之川

Southwestern Cloud

ギビンこうちゃ / 宜賓紅茶 / Yibin Black Tea

一人前 / 每位 / per person

8品の料理 / 8道菜 / 8 courses

1,380

ティーペアリング / 精美配茶 / with tea pairing

1,680

飲み物ペアリング / 精美配酒 / with beverage pairing

1,980



辛味

辛辣

Spicy



ベジタリアン

素菜

Vegetarian



지속가능성

可持續

Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。

如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

四川のローカルスナック

（四）（川）（地）（道）（小）（食）

SICHUAN LOCAL SNACK

毎日ランチ時間利用可能 / 毎日中午時段供應 / Available daily during lunch period

豚肉、にんにく、甘い醤油、ラー油を
入れた海老蒸し餃子  90 一人前 / 每位 / per person
蓉城狀元水餃

SHRIMP DUMPLINGS WITH PORK
IN SWEET SOY SAUCE, CHILI OIL AND GARLIC



水栗、セロリ、豚肉を入れた
タマカイ蒸し餃子 90 3つ / 三件 / 3 pieces
傳統玻璃燒麥

STEAMED GIANT GAROUPA DUMPLINGS
WITH WATER CHESTNUT, CELERY AND PORK

 辛味 辛辣 Spicy /  ベジタリアン 素菜 Vegetarian /  持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

鶏肉汁、アスパラガスと豚肉
を入れた甲イカの蒸し餃子
翰林抄手

60 一人前 / 每位 / per person

CUTTLEFISH DUMPLINGS WITH ASPARAGUS
AND PORK IN CHICKEN SOUP

卵、ニラ、豚肉を入れた
焼き餃子
雞汁鍋貼

70 一人前 / 每位 / per person

PAN-FRIED PORK WITH EGG, LEEK
AND WATER CHESTNUT DUMPLINGS



ピリ辛にんにく醤油にマッシュピーナッツ
を入れた冷たい緑豆こんにゃく

60 一人前 / 每位 / per person

川北涼粉

CHILLED FLAT NOODLES WITH CRUSHED PEANUTS IN SPICY
AND GARLIC SOY SAUCE



辛味

辛辣 Spicy

/



ベジタリアン 素菜 Vegetarian

/



持続可能

/

可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。

如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

四川樂山產串料理

樂山鉢鉢雞

LESHAN SKEWER SICHUAN STYLE

毎日ランチ時間利用可能 / 毎日中午時段供應 / Available daily during lunch period

プレミアム串セット (18串) 180
至尊串串香拼盤 (18串)

PREMIUM SKEWER COMBINATION (18 SKEWERS)

骨なし鶏足, 鶏腎臓, 手羽先, レンコン,
ゆば, うずら卵, ブロccoli, センマイ,
タケノコ (各2串)

無骨鳳爪、雞胗、雞中翼、蓮藕、
腐竹、鵪鶉蛋、西蘭花、毛肚、竹筍片
(每款各2串)

Boneless chicken feet, chicken kidney, chicken wing, lotus root,
bean curd sheet, quail egg, broccoli, beef tripe, sliced bamboo shoot
(2 skewers per each)

次のいずれかのスープを選んでください。

自選以下一款湯底

CHOICE OF ONE BROTH BASE AS BELOW

青唐辛子スープベース ㊟

鮮椒湯底

GREEN PEPPER BROTH BASE

唐辛子スープベース ㊟

紅油辣椒湯底

CHILI PEPPER BROTH BASE



㊟ 辛味 辛辣 Spicy / ㊟ ベジタリアン 素菜 Vegetarian / ㊟ 持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求、食物過敏或食物不耐症、請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



スペシャル 串セット (10串) 120

特選串串香拼盤 (10串)

SPECIAL SKEWER COMBINATION (10 SKEWERS)

骨なし鶏足, ササミ, 鶏腎臓, 手羽先, レンコン, ゆば, うずら卵, ブロッコリー, センマイ, タケノコ (各1串)

無骨鳳爪、鶏肉、雞胗、雞中翼、蓮藕、腐竹、鵪鶉蛋、西蘭花、毛肚、竹筍片 (每款各1串)

Boneless chicken feet, chicken fillet, chicken kidney, chicken wing, lotus root, bean curd sheet, quail egg, broccoli, beef tripe, sliced bamboo shoot (1 skewer per each)

次のいずれかのスープを選んでください。

自選以下一款湯底

CHOICE OF ONE BROTH BASE AS BELOW

青唐辛子スープベース

鮮椒湯底

GREEN PEPPER BROTH BASE

唐辛子スープベース

紅油辣椒湯底

CHILI PEPPER BROTH BASE

🌶️ 辛味 辛辣 Spicy / 🌱 ベジタリアン 素菜 Vegetarian / ♻️ 持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求、食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

アピタイザー

前菜

APPETIZER

ネギと自家製チリソースを
添えたイカの冷菜  180
紅油海釣鮮魷魚
CHILLED SQUID WITH SPRING ONION
AND HOMEMADE CHILI SAUCE



唐辛子オイル、宮菜、スライスしたブラックトリュフ
を添えたサクサクの冬虫夏草   380
糊辣菌香蟲草花
TOSSED CRISPY CORDYCEPS FLOWER WITH CHILI OIL,
STEM LETTUCE AND SLICED BLACK TRUFFLES

 辛味 辛辣 Spicy /  ベジタリアン 素菜 Vegetarian /  持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

富士唐辛子を添えた黄金のピダン 100

富士辣椒拌黄金皮蛋

TOSSED PRESERVED GOLDEN EGGS WITH FUJI CHILI PEPPER



ピーナッツとごま, 唐辛子と
コショウソースを添えた伝統四川風牛の内臓煮付け 160
傳統夫妻肺片

TRADITIONAL SICHUAN BRAISED BEEF INNARD WITH PEANUTS, SESAME
IN CHILI AND PEPPERCORN SAUCE

四川胡椒、ゴマを添えたサクッと
揚げた豚肉 140
饞嘴粒粒香

CRISPY DICED PORK WITH SICHUAN PEPPERCORN,
SESAME AND HOMEMADE SWEET SAUCE



🌶️ 辛味 辛辣 Spicy / 🌱 ベジタリアン 素菜 Vegetarian / ♻️ 持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求、食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

湖南省のトウガラシを
添えたベビー象貝🐚
樟樹港辣椒拌象拔蚌

380

TOSSED BABY GEODUCK
WITH ZHANGSHUGANG PEPPER



マリネしたガチョウの足と手羽先、
四川スタイル
川式老滷獅頭鵞掌翼

360

MARINATED GOOSE WEB AND WING,
SICHUAN STYLE

干し唐辛子、コショウ、ゴマを添えた
薄切り牛肉の冷菜🐚 260
鹽都冷吃牛肉

CHILLED SHREDDED BEEF
WITH DRIED CHILI, PEPPERCORN AND SESAME

酢ソースに唐辛子とスライスした
ケールを添えた冷たいサザエ🐚 280
碧螺春秋

CHILLED SEA SNAIL WITH CHILI
AND SLICED KALE IN VINEGAR SAUCE



レモングラス, ハーブ, サンショウで
マリネした鳩の揚げ物 100 一匹 / 每隻 / per piece
椒香乳鴿皇
CRISPY SQUAB MARINATED WITH HERBS
AND SICHUAN PEPPERCORN



つぶしたピーナッツ, コショウオイル,
チリとゴマソースを添えた鶏肉の冷菜 140
蓉城口水雞

CHILLED CHICKEN WITH CRUSHED PEANUTS,
PEPPER OIL, CHILI AND SESAME SAUCE

唐辛子ソースを添えた四川風アワビ 380
喜樂福報 – 川味油滷鮮鮑

MARINATED FRESH ABALONE
WITH HOMEMADE CHILI SAUCE, SICHUAN STYLE

サンショウソースを添えた薄切りボラ揚げ物 160
成都燈影魚片

CRISPY MULLET CARPACCIO
WITH SICHUAN PEPPERCORN SAUCE

細切りのタケノコと漬物 90
嬌玉嫩竹筍尖

TOSSED SHREDDED BAMBOO SHOOTS
WITH PRESERVED VEGETABLES

黒豆ソースとお酢でマリネした
薄切りの日本大根 90
水豆豉醬口口脆

MARINATED SLICED NIPPON DAIKON
WITH VINEGAR AND BLACK BEAN SAUCE

🌶️ 辛味 辛辣 Spicy / 🌿 ベジタリアン 素菜 Vegetarian / ♻️ 持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求・食物過敏或食物不耐症・請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

燕の巣と干し海産物

山珍海味

BIRD'S NEST AND DRIED SEAFOOD

漬けチリソースと赤ピーマンを
添えた魚の腹肉と花膠の煮物 
公館雙燒魚腩肚

BRAISED FISH BELLY, FISH MAW WITH RED BELL PEPPER
AND PICKLED CHILI SAUCE

420 一人前 / 每位 / per person



ひき豚肉ときのこ、唐辛子漬け、
生姜を添えたナマコ 
乾燒紹子遼參

SEA CUCUMBER WITH DICED PORK,
PICKLED CHILI, DICED MUSHROOMS AND GINGER

680

 辛味 辛辣 Spicy /  ベジタリアン 素菜 Vegetarian /  持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求、食物過敏或食物不耐症、請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



イカ、ハム、タケノコ、エンドウ豆を
入れた鶏の煮付け 480
三鮮芙蓉魷魚

BRAISED CHICKEN WITH SQUID, HAM,
BAMBOO SHOOTS AND SWEET PEAS

刻んだじゃがいもと中国味噌、オーストラリア産
ナマコの煮付けで詰めた手羽先 480
鵲城龍穿鳳翅

STEWED AUSTRALIAN SEA CUCUMBER
WRAPPED IN CHICKEN WINGS WITH DICED POTATO
AND BROAD BEAN PASTE

ブイヨンにモレルキノコを添えたナマコ煮物 160 一人前 / 每位 / per person
羊肚菌燴原條烏參

BRAISED SEA CUCUMBER
WITH MOREL MUSHROOMS IN BOUILLON



辛味

辛辣

Spicy



ベジタリアン

素菜

Vegetarian

/

持続可能

可持續

Sustainable

如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

スープ



SOUP

ハムを入れた蓉城の伝統蒸しトウガンスープ
芙蓉官燕雞豆花

STEWED BIRD'S NEST WITH MINCED CHICKEN
AND EGG WHITE IN BOUILLON

190 一人前 / 每位 / per person

スライスしたキュウリを入れた濃厚な
キノガサタケスープ

青瓜竹笙松茸湯

DOUBLE-BOILED BAMBOO PITH SOUP
WITH SLICED CUCUMBER AND MATSUTAKE MUSHROOMS

110 一人前 / 每位 / per person

白菜のブイヨン漬け

開水白菜

POACHED CHINESE CABBAGE IN BOUILLON

90 一人前 / 每位 / per person

ハムを入れた蓉城の伝統蒸しトウガンスープ
蓉城傳統冬瓜燕

STEAMED TRADITIONAL WINTER MELON SOUP
WITH HAM, RONGCHENG STYLE

150 一人前 / 每位 / per person



 辛味 辛辣 Spicy /  ベジタリアン 素菜 Vegetarian /  持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。

如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

巴蜀茶文化

SICHUAN TEA CULTURE

俗話說，天下茶館數中國，中國茶館數四川，而成都茶館素有「茶館冠天下」之說；
四川人尤其愛喝茶，愛泡茶館。

坐在茶館中，茶客們可看川劇、可聽清音、可遛鳥、可打盹兒或者看看閒書、
錄像片、要麼就兩三個人湊在一塊擺龍門陣，
不時還有掏耳朵的、擦皮鞋的、算命看相的遊走其間，大家都逍遙自在，自得其樂，
在這樣的環境中你可以深深感受到社會群體的親和，感受到成都茶館的濃濃的地方特色。

As the proverb goes, the teahouses in Sichuan topped the world's leading teahouses in China,
and the ones in Chengdu are known as "the world-class teahouses";
Sichuanese people are particularly fond of drinking tea and love to visit teahouses,
where they can watch Sichuan operas, listen to folk dramas qingyin, walk their pet birds, take a nap,
read books or watch videos, chitchat in a group of two to three;
sometimes there are also ear-cleaners, shoe-shiners and fortune-tellers wandering around,
and all of them are at ease and enjoying themselves.
In such an environment you may feel the cohesion and harmony of social community,
as well as the strong local characteristics of Chengdu teahouses.



活魚と淡水魚

游 水 海 河 鮮

LIVE SEAFOOD AND RIVER FISH

オーストラリア産ロブスター 時価 時價 market price

澳洲龍蝦

AUSTRALIAN LOBSTER

お好みの料理方法を選択してください
生姜とネギを入れた炒めもの
唐辛子とセロリを入れたブイヨン煮 ㊟
茎レタスとシメジの煮込み入りピリ辛スープ ㊟
干し唐辛子と玉ねぎを入れた炒め ㊟

自選烹調方法:

薑蔥炒, 泡椒, 四川水煮, 乾炒

Your choice of the following preparation methods:
sautéed with ginger and spring onion
pickled chili
poached with sliced stem lettuce and shimeji mushroom in hot and spicy soup
sautéed with dried chili pepper and scallion



㊟ 辛味 辛辣 Spicy / ㊟ ベジタリアン 素菜 Vegetarian / ㊟ 持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

地元のロブスター
本地龍蝦

時価 時價 market price

LOCAL LOBSTER

お好みの料理方法を選択してください
唐辛子漬けとセロリを入れたブイヨン煮 
春雨とみじん切りにんにく蒸し
マッシュポテトとカボチャソースを添えた蒸し煮
自選烹調方法:

泡椒, 蒜蓉粉絲蒸, 金汁薯蓉

Your choice of the following preparation methods:
pickled chili
steamed with vermicelli and minced garlic
poached with mashed potato and pumpkin sauce



四川風干し唐辛子とコショウを添えた
ブルーラプスター炒め   750

四川辣炒藍龍蝦

SAUTÉED BLUE LOBSTER WITH DRIED CHILI AND PEPPERCORN



辛味

辛辣

Spicy

/



ベジタリアン

素菜

Vegetarian



持続可能

可持續

Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求・食物過敏或食物不耐症・請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



スジアラ 時価 時價 market price
東星斑

SPOTTED GAROUPA

お好みの料理方法を選択してください:

蒸し煮 /

若ニンニクの芽と豆板醬を入れた炒めもの / ㊟

唐辛子漬けを添えた蒸し煮 / ㊟

漬物を添えた蒸し煮 ㊟

自選烹調方法:

清蒸, 回鍋, 泡椒, 椒麻翡翠

Your choice of the following preparation methods:

steamed

twice-cooked with baby garlic stem and broad bean paste

pickled chili

steamed with green pepper, spring onion oil and green peppercorn



サラサハタ 時価 時價 market price
老鼠斑

PACIFIC GAROUPA

お好みの料理方法を選択してください:

蒸し煮

薄切りの宮菜と緑コショウを入れて甘酸煮

かぼちゃスープ ㊟

茎レタスとシメジの煮込み入りピリ辛スープ ㊟

自選烹調方法:

清蒸, 金湯, 四川水煮

Your choice of the following preparation methods:

steamed

poached with sliced stem lettuce and green peppercorn in sour and spicy pumpkin soup

poached with sliced stem lettuce and shimeji mushroom in hot and spicy soup

㊟ 辛味 辛辣 Spicy / ㊟ ベジタリアン 素菜 Vegetarian / ㊟ 持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。

如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

スコットランド産大マテガイ 時価 時價 market price
蘇格蘭蜆子皇

SCOTLAND GIANT RAZOR CLAM

お好みの料理方法を選択してください
野菜漬けと緑コショウオイル添え🍴
緑コショウオイルの炒めもの
春雨とみじん切りにんにく蒸し

自選烹調方法:

欖菜蒜椒，山胡椒汁炒，蒜蓉粉絲蒸

Your choice of the following preparation methods:
tossed with preserved vegetable and green pepper oil
sautéed with green peppercorn oil
steamed with vermicelli and minced garlic



ミルガイ 時価 時價 market price
象拔蚌
GEODUCK

お好みの料理方法を選択してください
緑コショウオイルの炒めもの
茎レタスとシメジの煮込み入りピリ辛スープ 🍴

自選烹調方法:

山胡椒汁炒，四川水煮

Your choice of the following preparation methods:
sautéed with green peppercorn oil
poached with sliced stem lettuce and shimeji mushroom in hot and spicy soup



辛味 辛辣 Spicy



ベジタリアン 素菜 Vegetarian



持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求・食物過敏或食物不耐症・請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのパタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

唐辛子漬けとササゲ、豆板醬と四川コショウを
入れた四川風ナマズ蒸し ♪ 630 一匹 / 每隻 / per piece
郫縣豆瓣江團

STEAMED JIANG TUAN WITH PICKLED CHILI, COWPEA,
BROAD BEAN PASTE AND SICHUAN PEPPERCORN



タマカイ 時価 時價 market price
龍躉

GIANT GAROUPA

お好みの料理方法を選択してください:
薄切りの宮菜と緑コショウを入れて甘酸煮 ♪
唐辛子漬けとセロリを入れたブイヨン煮 ♪
干し唐辛子を入れた炒めもの ♪
茎レタスとシメジの煮込み入りピリ辛スープ ♪

自選烹調方法:

金湯，泡椒，四川糊辣炒，四川水煮

Your choice of the following preparation methods:
poached with sliced stem lettuce and green peppercorn in sour and spicy pumpkin soup
pickled chili
sautéed with dried chili and peppercorn, Sichuan style
poached with sliced stem lettuce and shimeji mushroom in hot and spicy soup

♪ 辛味 辛辣 Spicy / ♪ ベジタリアン 素菜 Vegetarian / ♪ 持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

海と川の食べ物

海 河 鮮

SEAFOOD AND RIVER FOOD

ポルチャーニ茸とエンドウ豆を添えた
オーストラリア産ホタテ炒め 480
牛肝菌炒澳帶

AUSTRALIAN SCALLOPS
WITH PORCINI MUSHROOMS AND SWEET PEAS



唐辛子漬けとセロリを添えた
大正海老の煮付け 300 一人前 / 每位 / per person
吉慶老壇泡椒大明蝦

BRAISED KING PRAWN WITH PICKLED CHILI AND CELERY

🌶️ 辛味 辛辣 Spicy / 🌿 ベジタリアン 素菜 Vegetarian / ♻️ 持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



干し唐辛子、薄切りキノコ、四川胡椒
を入れたカニ肉炒め  960
回味無窮珍寶蟹

CRAB WITH DRIED CHILI,
SLICED MUSHROOMS AND SICHUAN PEPPERCORN

ピーマンとニンニク、緑コショウを
一緒に炒めたスッポン  580
生爆大甲魚

SAUTÉED SOFT-SHELL TURTLE WITH GREEN PEPPER, GARLIC
AND GREEN PEPPERCORN

 辛味 辛辣 Spicy /  ベジタリアン 素菜 Vegetarian /  持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。

如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

クンパオシュリンプボール ㊟ 320
宮保蝦球
KUNG PAO PRAWNS



旬の野菜やSTEMジンジャー、ピーマンを入れた
スパイシーなカエル煮付け ㊟ 220
自貢藤椒跳水蛙
BRAISED FROG WITH SEASONAL VEGETABLES,
STEM GINGER, GREEN PEPPERS IN SPICY SOUP

生姜ソースを添えたフウセイ蒸し 160 一人前 / 每位 / per person
薑汁蒸黃花魚
STEAMED YELLOW CROAKER WITH GINGER SAUCE

㊟ 辛味 辛辣 Spicy / ㊟ ベジタリアン 素菜 Vegetarian / ㊟ 持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

肉と家禽

肉類家禽

MEAT AND POULTRY

豚タンと茎レタスのスライス、
シメジ入り唐辛子と胡椒のスープ ♪
舌尖上的美味

SLICED PIG TONGUE WITH SLICED STEM LETTUCE
AND SHIMEJI MUSHROOM IN CHILI
AND PEPPERCORN SOUP



キューブ和牛を添えた麻婆豆腐 ♪ 480
和牛麻婆豆腐

MA PO TOFU WITH DICED WAGYU BEEF

ニンニクの芽、赤唐辛子、豆板醬と一緒に
炒めた柔らかく煮込んだ豚バラ ♪ 230
蜀道回鍋肉

TWICE-COOKED SLICED PORK BELLY WITH BABY GARLIC STEM,
RED PEPPER AND BROAD BEAN PASTE

♪ 辛味 辛辣 Spicy / ♪ ベジタリアン 素菜 Vegetarian / ♪ 持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

手作りソースを添えた牛カルビ蓮の葉の蒸し物 420 6つ / 六件 / 6 pieces
荷葉鮮香牛肋骨
STEAMED BEEF SHORT RIBS WITH HOMEMADE SAUCE
IN LOTUS LEAVES



蓮の葉で包んだ野菜の漬物と唐辛子の漬物,
そして 焼いた鶏肉と牛肉 ㊤ 480 一匹 / 全隻 / whole
24時間前に事前注文必須, 夕食のメニュー
九眼橋富貴雞
(24小时前預訂, 只限晚市)
BAKED CHICKEN WITH BEEF, PRESERVED VEGETABLES
AND PICKLED CHILI WRAPPED IN LOTUS LEAVES
(24 HOURS ADVANCE ORDER REQUIRED, AVAILABLE FOR DINNER)

唐辛子の漬物, 宮菜, きくらげを添えた
千切り豚肉炒め ㊤ 150
寛窄巷魚香肉絲
SAUTÉED SHREDDED PORK WITH WOOD EAR MUSHROOMS,
STEM LETTUCE AND PICKLED CHILI

㊤ 辛味 辛辣 Spicy / ㊤ ベジタリアン 素菜 Vegetarian / ㊤ 持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求・食物過敏或食物不耐症・請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

オクラ, コショウ, ニンニク, ペPPERコーンを添えて
中華鍋で炒めたサイコロ和牛 780
藤椒秋葵炒和牛

DICED WAGYU BEEF WITH OKRA, PEPPER,
GARLIC AND PEPPERCORN



ポルチーニキノコを添えたオーストラリア
産和牛炒め 480
山珍炒澳洲和牛粒

SAUTÉED AUSTRALIAN WAGYU BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS, CRISPY GARLIC
AND WELSH ONION



甘酸っぱいスープに豆腐と緑コショウを添えた
オーストラリア産牛肉のスライス 260
豆花澳洲牛肉

SLICED AUSTRALIAN BEEF WITH TOFU
AND GREEN PEPPERCORN IN HOT AND SOUR SOUP

 辛味 辛辣 Spicy /  ベジタリアン 素菜 Vegetarian /  持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

ハム入りのクリスピーキヌガサタケロール 320
網油蜀南竹蓀卷
CRISPY BAMBOO PITH ROLLS WITH HAM



クンパオチキン 150
宮保雞丁
KUNG PAO CHICKEN



干し唐辛子, カシューナッツ, サンショを添えた
カリカリに揚げた手羽先 260
歌樂山辣子雞
CRUNCHY DICED CHICKEN WINGS WITH DRIED CHILI,
CASHEW NUTS AND SICHUAN PEPPERCORN

ブラウンソースにスライスしたキノコ、たけのこ、ハム、
季節の野菜を添えた白鴨煮込み 320 一匹 / 全隻 / whole
神仙鴨子
STEWED DUCK WITH SLICED MUSHROOM, BAMBOO SHOOT,
HAM, HUADIAO AND SEASONAL VEGETABLES IN BROWN SAUCE

中国味噌と米粉を添えた豚カルビの蒸し物 220
圓籠粉蒸玉簪
STEAMED PORK RIBS WITH RICE FLOUR AND BROAD BEAN PASTE

花捲を添えたお茶で燻製した鴨の胸肉 180
耗子洞樟茶鴨胸
TEA-SMOKED DUCK BREAST WITH STEAMED PANCAKES

🌶️ 辛味 辛辣 Spicy / 🌿 ベジタリアン 素菜 Vegetarian / ♻️ 持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求、食物過敏或食物不耐症、請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

野菜



VEGETABLE



ミンチ豚肉とまつたけを添えた枝豆炒め 130
松茸乾煸四季豆
STRING BEANS WITH MINCED PORK
AND MATSUTAKE MUSHROOMS

豚ひき肉と漬物を添えたタケノコ 130
傳統乾煸鮮筍
BAMBOO SHOOT WITH MINCED PORK
AND PRESERVED VEGETABLES

薄切り豚バラ肉、ニンニクの芽、チリを添えた
オーガニックカリフラワー炒め 110
乾鍋有機花菜
SAUTÉED ORGANIC CAULIFLOWER WITH SLICED PORK BELLY,
BABY GARLIC STEM AND CHILI

スライスアスパラガス、ニンニク、
エシャロットを添えたアミガサ茸 230
羊肚菌炒蘆筍

MOREL MUSHROOMS WITH SLICED ASPARAGUS,
GARLIC AND SHALLOTS



干し唐辛子を添えたオーストラリア産
ベビーほうれん草 230
燴炒澳洲菠菜苗

AUSTRALIAN BABY SPINACH WITH DRIED CHILI

🌶️ 辛味 辛辣 Spicy / 🌿 ベジタリアン 素菜 Vegetarian / ♻️ 持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求・食物過敏或食物不耐症・請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

ウェルネス料理のおすすめ

健 康 菜 推 薦

WELLNESS DISH RECOMMENDATION

セロリ、スライスしたニンジン、
ユリ根を添えたゆば  90

腐竹西芹百合

BEAN CURD SHEET WITH CELERY,
SLICED CARROTS AND LILY BULBS



ビネガーソースを添えたオニノヤガラと
オーガニックミックスサラダ   80

鮮天麻拌有機蔬菜

FRESH TIAN MA AND ORGANIC MIXED SALAD
WITH VINEGAR SAUCE

エビ、ボラ、トウモロコシ、小豆、おこげを入れた鶏 160
養生脆香米

SHRIMP, MULLET, SWEET CORNS AND RED BEANS
AND CRISPY RICE IN CHICKEN AND PUMPKIN BOUILLON

みじん切りにんにくと春雨を添えたベビーキャベツ蒸し  80
蒜蓉粉絲娃娃菜

STEAMED BABY CABBAGE
WITH VERMICELLI AND MINCED GARLIC

 辛味 辛辣 Spicy /  ベジタリアン 素菜 Vegetarian /  持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge



川劇變臉

SICHUAN OPERA - ART OF FACE CHANGING

川劇是傳統戲曲劇種之一，流行於四川東中部、重慶及貴州、雲南部分地區。

川劇臉譜，是歷代川劇藝人共同創造並傳承下來的藝術瑰寶，
1987年，文化部正式出文，將川劇變臉藝術列為國家二級機密，
這也是中國戲劇界唯一一項國家機密。

川劇變臉是川劇表演的特技之一，用於揭示劇中人物的內心及思想感情的變化，
即把不可見、不可感的抽象的情緒和心理狀態變成可見、可感的具體形象——臉譜。

Sichuan Opera, a genre of the traditional Chinese theatre Xiqu, is prevalent in east-central Sichuan, Chongqing, Guizhou and parts of Yunnan.

Sichuan Opera face mask is an art treasure jointly created and passed down by generations of Sichuan Opera artists.

In 1987, the Ministry of Culture officially classified the art of face changing in Sichuan Opera as a second-class state secret, which is also the only state secret in the Chinese theatre world. Face changing is one of the stunts used in Sichuan Opera to perform the inner selves and emotional changes of the characters in the play, by transforming the abstract emotions and psychological symptoms, which are beyond vision and perception, into visible and tangible images - the face masks.

ご飯と麺

飯 麵

RICE AND NOODLE

中華冷麵 

80 一人前 / 每位 / per person

雞絲涼麵

CHILLED FLAT NOODLES WITH SHREDDED CHICKEN,
CUCUMBER, SESAME SAUCE AND CHILI OIL



ミンチ豚肉と卵を入れて醤油で味付けしたチャーハン
老成都醬油炒飯

90

FRIED RICE WITH MINCED PORK AND EGG IN SOY SAUCE

 辛味 辛辣 Spicy /  ベジタリアン 素菜 Vegetarian /  持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。

如您有任何特殊的飲食要求、食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances

すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

担々麵
四川擔擔麵
DAN DAN NOODLES

80 一人前 / 每位 / per person



チキンスープに松茸と旬の野菜
を入れた卵麵 90 一人前 / 每位 / per person
松茸雞湯麵
EGG NOODLES WITH SLICED MATSUTAKE MUSHROOMS
AND SEASONAL VEGETABLE IN CHICKEN SOUP

高級キノコを入れた
刀削麵
雞糞菌手工刀削麵 90 一人前 / 每位 / per person
HOMEMADE SHAVED NOODLE SOUP
WITH SHREDDED TERMITE MUSHROOMS

四川デザート

四川甜品

SICHUAN DESSERT

小豆、豚バラ肉、マッシュピーナッツ、ゴマ、カシューナッツ、
金箔を添えた蒸しもち米 160

紅豆相思碳水王

STEAMED GLUTINOUS RICE WITH RED BEAN PASTE,
PORK BELLY, CRUSHED PEANUTS, SESAME, GOLD LEAF AND CASHEW NUTS

キヌガサタケ,桃膠（とうきょう, 甘い梨
が入ったナツメスープ 90 一人前 / 每位 / per person

桃膠竹燕窩燉雪梨

SWEETENED PEAR WITH BAMBOO MUSHROOMS
AND PEACH GUM IN RED DATE SOUP

小豆もちを入れた黒クコの
実スープ 48 一人前 / 每位 / per person

熊貓紅豆湯圓

RED BEAN GLUTINOUS DUMPLING
IN BLACK WOLFBERRY SOUP



マッシュピーナッツ、ごま、
砂糖を入れたパンケーキ 60 3つ / 三件 / 3 pieces

文廟街蛋烘糕

BAKED SPONGE CAKES WITH CRUSHED PEANUTS, SESAME
AND SUGAR

赤いナツメソースとハスの実を
添えたツバメの巣 500 一人前 / 每位 / per person

紅棗蓮子燉官燕

DOUBLE-BOILED IMPERIAL BIRD'S NEST WITH RED DATE
AND LOTUS SEEDS SAUCE

 辛味 辛辣 Spicy /  ベジタリアン 素菜 Vegetarian /  持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求，食物過敏或食物不耐症，請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10%のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

茶色い砂糖を添えたサク揚げたもち 60 3つ / 三件 / 3 pieces
傳統紅糖糍粑
CRISPY GLUTINOUS RICE CAKES WITH BROWN SUGAR



つぶしたカシューナッツと松の実,
ゴマを入れた自家製パンケーキ 80 4つ / 四件 / 4 pieces
手工紅糖麻糍
HOMEMADE PANCAKES WITH CRUSHED CASHEW,
PINE NUTS AND SESAME



つぶしたピーナッツ, レーズン, アズ,餅, 発酵米, ブラウンシュガー
シロップを添えた冷たいニカンドラゼリー 50 一人前 / 每位 / per person
糍粑醪糟冰粉
CHILLED NICANDRA JELLY WITH DICED GLUTINOUS RICE CAKE,
RED BEAN, FERMENTED RICE, DRIED RAISIN AND CRUSHED
PEANUTS IN BROWN SUGAR SYRUP

ハイランドパーク 12年 15ml 18 一人前 / 每位 / per person
另配高原騎士12年 15毫升
Pairing with Highland Park 12 years old 15ml

 辛味 辛辣 Spicy /  ベジタリアン 素菜 Vegetarian /  持続可能 可持續 Sustainable

特別な食事制限、食物アレルギー、または食べられない食材がある場合はお知らせください。
如您有任何特殊的飲食要求・食物過敏或食物不耐症・請告知我們的員工 / Please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances
すべての価格はマカオのバタカで表示され、10% のサービス料が追加されます。 / 所有價錢以澳門元計算及另加10%服務費 / All prices are in MOP and subject to 10% service charge

