

前菜

Appetizers



※写真はイメージです

スイハッセンロンパン

1. 酔八仙冷盤

本日の前菜三種盛合せ

内容はスタッフまでお問い合わせください

¥2,200-



パイチェニューロウ

2. 白切牛肉

牛肉スライスのピリ辛ソースかけ

秘伝のピリ辛ソースが絶品

¥1,540-



マーラーピーダン

3. 麻辣皮蛋

ピータンの麻辣ソース仕立て

自家製麻辣ダレの効いた食欲そそる一品

¥990-



コウシュイシャンジ

4. 口水香鶏

鶏肉の岩塩蒸し四川麻辣ソース

通称『よだれ鶏』伝統的な四川名菜

¥1,430-



バンバンジースー

5. 棒棒鶏絲

鶏肉の岩塩蒸し四川胡麻ソース

蒸し鶏と胡麻ダレが絶妙の相性

¥1,430-



ツォンユウパイジ

6. 葱油白鶏

鶏肉の岩塩蒸し香味野菜ソース

葱の香りと旨味を活かした特製ソース

¥1,430-



グァンドンチャーシャウ

7. 広東叉焼

広東風チャーシュー

自家製釜で焼き上げた特製チャーシュー

¥1,650-



ウンバイロウペン

8. 雲白肉片

豚バラ肉のニンニクソースかけ

自家製ニンニクダレの効いた食欲そそる一品

¥1,100-



スワンニーバイロウ

9. 蒜泥白肉

中華風豚しゃぶ特製ソース和え

特製ダレが食欲をそそる一品

¥1,100-



すいはっせんシャーラー

10. 酔八仙沙拉

酔八仙サラダ

胡麻油の香りの効いた塩味サラダ

¥660-



リャンバンラージ

11. 冷拌辣鶏

蒸し鶏のピリ辛和え

トマトの酸味とピリッとした辛味

¥1,100-

◆表示は10%消費税込みの金額です。

◆仕入れ等の都合により副菜等の変更がございます。

海鮮料理

Seafood Dishes

帆立貝



TAKE OUT

ションチャオシェンベイ

1. 生炒鮮貝

帆立貝と季節野菜の塩味炒め
素材の味を最大限に活かした強火炒め

¥2,640-



TAKE OUT

シャンスワンシェンベイ

2. 香蒜鮮貝

帆立貝のガーリック仕立て
酔八仙オリジナル料理、食欲を誘います

¥2,640-



TAKE OUT

ガンジェンシェンベイ

3. 干煎鮮貝

帆立貝の醤油味炒め
さっぱりと仕上げた日本人好みのお味です

¥2,640-

紋甲烏賊



TAKE OUT

ションチャオユイホア

1. 生炒魷花

紋甲イカと季節野菜の塩味炒め
柔かいイカをあっさり炒めました

¥1,650-



TAKE OUT

ゴンバオユイホア

2. 宮保魷花

紋甲イカの四川唐辛子炒め
四川唐辛子の香りを活かす甘辛旨味炒め

¥1,650-



TAKE OUT

シャンスワンユイホア

3. 香蒜魷花

紋甲イカのガーリック強火炒め
香ばしくガーリック風味に炒めた一品

¥1,650-

白身魚



TAKE OUT

ジャウイエンユイティオ

1. 椒塩魚条

白身魚の香味パウダー仕立て
パン粉に特製の味付けをした一品

¥1,430-



TAKE OUT

タンツーユイティオ

2. 糖酢魚条

白身魚の甘酢あんかけ
白身魚に特製の甘酢あんをからめました

¥1,430-



TAKE OUT

スージャーユイティオ

3. 酥炸魚条

白身魚の塩山椒添え
カラッと揚げた白身魚の天ぶらを山椒と塩で

¥1,430-

※表示は 10%消費税込み金額です。

小海老



ガンシャウシャーレン

1. 干焼蝦仁

海老の四川チリソース

伝統調理法で作上げたおすすめの一品

¥1,650-



ジョンチャウシャーレン

2. 生炒蝦仁

海老のあっさり塩炒め

塩味で炒め、野菜と海老の甘味を引き立てた一品

¥1,650-



ヤンユーシャーレン

3. 洋油蝦仁

海老のマヨネーズソース

小海老に特製マヨネーズソースを絡めた一品

¥1,650-

大海老



ガンシャウミンシャ

1. 干焼明蝦

大海老のチリソース

高温で揚げることで旨みが増したチリソース

¥2,530-



ゴンバウミンシャ

2. 宮保明蝦

大海老の四川唐辛子炒め

四川唐辛子で甘辛に炒めた一品

¥2,530-



シャンスワンミンシャ

3. 香蒜明蝦

大海老のガーリック強火炒め

香ばしくガーリック風味に炒めた一品

¥2,530-

ずわい蟹



シェロウチャオダン

1. 蟹肉炒蛋

ずわい蟹のふわふわ玉子

ズワイ蟹肉を半熟玉子で包み込んだ一品

¥1,760-



シェロウドウフ

2. 蟹肉豆腐

ずわい蟹と豆腐の煮込み料理

ズワイ蟹肉がたっぷりの豆腐料理

¥1,760-



ツオンシャンシエトイ

3. 葱香蟹腿

ずわい蟹の香り煮込み

ズワイ蟹肉を香味野菜で煮込んだ料理

¥2,750-

海鮮料理

Seafood Dishes

フカヒレ



ホンシャウ ダ バイチャー

1. 紅焼大排翅

フカヒレの姿煮

じっくりと煮込んだコラーゲンたっぷりのフカヒレ煮込み

1枚 **¥9,350-**



シーシャウユイチャーファン

2. 石焼魚翅飯

石焼きフカヒレあんかけ炒飯

熱々の石焼き炒飯にフカヒレスープをかけてお召し上がりください

¥2,200-



シェルワンユイチャータン

3. 蟹卵魚翅湯

蟹卵入りフカヒレスープ

蟹卵の旨みが味の決め手

4~5名様 **¥1,980-**

ハーフサイズ¥1,050-



シェロウユイチャータン

4. 蟹肉魚翅湯

蟹肉とフカヒレのスープ

フカヒレと蟹肉の味わい深いスープ

4~5名様 **¥1,980-**

ハーフサイズ¥1,050-



サンスーユイチャータン

5. 三絲魚翅湯

フカヒレと三種具入りスープ

コクのある醤油味が美味

4~5名様 **¥1,980-**

ハーフサイズ¥1,050-

おこげ料理

Fried Rice Cake



シージンゴォ バ

1. 什錦鍋巴

酔八仙名物五目おこげ

四川料理と言えば、音と香りの正油味のおこげ

¥1,980-

ハイシェンゴォ バ

2. 海鮮鍋巴

海鮮入り塩味おこげ

海の幸がたっぷり入った塩味のおこげ

¥2,420-

写真は五目おこげ

※表示は 10%消費税込み金額です。

肉料理

Beef,Chicken,Pork Dishes

牛肉



チンジャオニューロー

1. 青椒牛肉

細切り牛肉とピーマンの炒め
四川の伝統調理法で仕上げました

¥1,540-



ディツアイニューロー

2. 時菜牛肉

牛肉と季節野菜の炒め
牛肉と季節の野菜を塩味で

¥1,540-



ガンベンニューロー

3. 干煸牛肉

牛肉と野菜のピリ辛味噌炒め
伝統の四川名菜のひとつ

¥1,540-

豚肉



ホイゴロウベン

1. 回鍋肉片

豚肉とキャベツの辛味噌炒め
四川料理の定番「ホイコーロー」

¥1,430-



タンツェロウクワイ

2. 糖酢肉塊

豚ロース肉の特製甘酢あんかけ
特製の甘酢ソースが味の決め手です

¥1,430-



ジンジャンロウスー

3. 金醬肉絲

豚肉の味噌炒め中華パン添え
中華パンに包んでお召し上がりください

¥1,430-

花巻追加：1ヶ¥200

鶏肉



ヨウゴウジディン

1. 腰果鶏丁

鶏肉とカシューナッツ炒め
伝統調理法で仕上げました

¥1,320-



ルアンジャージクワイ

2. 軟炸鸡塊

鶏肉の唐揚げ特製香味ソース
パリパリに揚げた鶏肉の唐揚げ

¥1,270-



ジュウニャンジャージ

3. 酒麴炸鸡

ピリ辛麴漬揚げ鶏
ピリ辛麴のタレが美味を倍增

¥1,270-



ラーズウチジクワイ

4. 辣子鶏塊

鶏肉の唐辛子と山椒炒め
後をひく辛さと痺れの四川名菜

¥1,320-

※表示は10%消費税込み金額です。

Vegetable Dishes

野菜料理



TAKE OUT

1. 八宝菜

五目食材の正油炒め
おなじみの八宝菜です

¥1,430-



TAKE OUT

2. 清炒青菜

青菜の塩味炒め
強火で一気に炒めた一品

¥1,210-



TAKE OUT

3. 魚香茄子

茄子と挽肉ピリ辛煮
特製挽肉でピリ辛漬けした一品

¥1,320-



TAKE OUT

4. 醬焼茄子

茄子の八丁味噌煮
茄子を特製味噌で絡めた一品

¥1,320-

Tofu Dishes

豆腐料理



TAKE OUT

1. 麻婆豆腐

マーボードウフ
ファミリー向けの辛さを控えた一品

¥990-



TAKE OUT

2. 海鮮豆腐

豆腐と海鮮の煮込み
塩味であっさり煮込んだ一品

¥1,430-



TAKE OUT

3. 蠔油豆腐

豆腐と豚肉の牡蠣ソース煮込み
豆腐と豚肉を牡蠣ソースで

¥1,100-

Soup

湯



リーミーシャンタン

1. 粟米上湯

中華風コーンスープ

4~5名様 ¥660-

ハーフサイズ ¥390-



スーツアイシャンタン

2. 素菜上湯

野菜たっぷりスープ

4~5名様 ¥660-

ハーフサイズ ¥390-



スワンラーシャンタン

3. 酸辣上湯

酸味と辛みの四川スープ

4~5名様 ¥660-

ハーフサイズ ¥390-

※表示は 10%消費税込み金額です。

四川菜

Szechwan Style



★酔八仙名物★

チンマーボードウフ

1. 陳麻婆豆腐



料理長特選の陳麻婆豆腐

『麻』の痺れと『辣』の辛味が特徴！クセになる本格四川麻婆豆腐
より辛いのがご希望の方はお申し付け下さい。

¥1,210-

TAKE
OUT

四川省は百菜百味と言われるように、豊かな自然が料理を発展させました。盆地であることから香辛料や唐辛子を使用した料理が多く、七味と言われる『麻』痺れ・『辣』辛み・『酸』酸味・『甜』甘味・『苦』苦味・『香』香り・『鹹』塩味を特徴としています。

中国人との味覚の違いから、本場に比べるとかなりマイルドな味付けとなっておりますが、ご希望に応じ本格的な辛さに調整致します。



TAKE
OUT

チエンドウシャーレン

2. 成都蝦仁



成都式エビのチリソース

本場四川省成都のエビチリ

¥1,760-



TAKE
OUT

ジャンツァイヤーフ

3. 樟菜鴨脯

四川スモークダックと中華パンダックロース肉をスモークした中国伝統料理

¥1,540-

花捲き追加：1ヶ¥200



TAKE
OUT

スーチャンホイゴロウ

4. 四川回鍋肉



四川式ホイコーロ

本格四川の辛味と香りの一品

¥1,430-



チエンドウタンタンメエン

5. 成都坦々麺



成都式坦々和え麺

本場四川省の味をお楽しみ下さい

¥1,100-

※表示は10%消費税込み金額です。

点心

Dim Sum



ゴテエジャウズ

1. 鍋貼餃子

手作り自家製餃子
野菜を多めに使った手作り焼餃子

5ヶ ¥550-

追加：1ヶ ¥110-



シャウロウパウズ

2. 小龍包子

スープ入り蒸し饅頭
熱々の肉汁が美味しい一品

5ヶ ¥1,210-

追加：1ヶ ¥250-



グアンドンシャウマイ

3. 広東焼売

特製蒸し焼売
玉葱の甘味を活かした広東風焼売

4ヶ ¥660-

追加：1ヶ ¥170-



ロウスチュンギュエン

4. 肉糸春捲

豚肉入り春捲き
パリパリの皮が美味しい春捲き

3本 ¥660-

追加：1本 ¥220-

飯類

Rice



チャーシャウチャオファン

1. 叉焼炒飯

チャーシューチャーハン
自家製叉焼を使った炒飯

¥1,080-



ラージャオチャオファン

2. 辣椒炒飯

四川ピリ辛ガーリック炒飯
四川唐辛子を使用した辛い炒飯

¥1,080-



シャーレンチャオファン

3. 海老炒飯

海老チャーハン
小海老をたっぷり使った人気の炒飯

¥1,100-



シェロウチャオファン

4. 蟹肉炒飯

ズワイ蟹肉チャーハン
蟹肉を風味豊かに仕上げた炒飯

¥1,540-



シージンホイファン

5. 什錦烩飯

五目あんかけご飯
正油味のあんかけご飯

¥1,050-



シャーレンホイファン

6. 蝦仁烩飯

海老あんかけご飯
塩味のあんかけご飯

¥1,100-



シージンパオファン

7. 什錦泡飯

中華粥土鍋仕立て
土鍋で仕上げた海鮮入り中華粥

¥770-

※表示は 10%消費税込み金額です。

要予約

厳選 特別料理メニュー

活伊勢海老料理

11,000 円

①岩塩炒め

素材の味をそのままにお造り致します

②四川チリソース

伊勢海老を本格チリソースで

②四川唐辛子炒め

伝統の調理法でお召し上がりください

黒毛和牛料理

100g3,850 円より

国産 A5 ランク特選牛使用

①サーロインの鉄板料理

酔八仙特製の中華風ステーキソース

①サーロインと旬野菜

岩塩でお肉本来の味をお楽しみください



鮑(あわび)料理 4,950 円



① クリームソース煮込み

② 牡蠣ソース煮込み

③ 醤油煮込み

お好みに合わせお造り致します

北京ダック 1羽 9,350 円(16枚)

半羽 4,680 円(8枚)

揚げ上がりをお見せし、厨房で捌いてからお持ちいたします。



焼きそば



シージンチャオメエン

1. 什錦炒麵

五目あんかけ焼きそば
正油味のあんかけ焼きそば

¥990-



チャーレンチャオメエン

2. 蝦仁炒麵

海老あんかけ焼きそば
海老と野菜あんかけの塩味焼きそば

¥1,050-

揚げそば



シージンジャーメエン

3. 什錦炸麵

五目あんかけ揚げそば
正油味のあんをかけたパリパリ麵

¥990-



チャーレンジャーメエン

4. 蝦仁炸麵

海老あんかけ揚げそば
塩味のあんをかけたパリパリ麵

¥1,050-



シージantanメエン

5. 什錦湯麵

五目あんかけつゆそば
正油味のつゆそば

¥990-



チャーレンtanメエン

6. 蝦仁湯麵

海老あんかけつゆそば
塩味のつゆそば

¥1,050-



タンタンメエン

7. 坦々麵

四川風タンタンメン
四川料理の代表。特製胡麻グレが美味しい

¥990-



ツォンユーメエン

8. 葱油麵

チャーシューと葱和えピリ辛つゆそば
伝統調理法で仕上げました

¥990-



チンツァイメエン

9. 青菜麵

青菜入りつゆそば
塩味で炒めた青梗菜をのせたさっぱりつゆそば

¥990-



ジャンツォンメエン

10. 香葱麵

シンプル香りつゆそば
青葱とニラの香りよいシンプルなつゆそば

¥990-

Dessert Menu

デザートメニュー



杏仁豆腐 ¥550



胡麻団子3ヶ ¥530

- ◆愛玉子 (アイギョクゼリー) ¥440
- ◆バニラアイス ¥330
- ◆季節のアイス ¥330
- ◆ライチシャーベット ¥330



季節のムース ¥500



表示は 10%消費税込み金額です。