

川菜大師

四川料理の巨匠

劉世海



「川香萬利」主廚劉世海潛心鑽研川菜 30 載，
曾在多間著名餐廳及米芝蓮星級食府掌廚，
練就超卓的川府烹飪造詣。

劉主廚深諳川菜文化精髓，始終秉承「一菜一格，百菜百味」的傳統精神，
淋漓演繹川蜀獨有的濃醇麻辣。在「川香萬利」，他將為您揮灑匠心廚藝，
融合經典滋味與創作巧思，呈獻多款地道四川家常菜、麻辣江湖菜與創意新派菜，
引領您投入味濃鮮香的川式饗宴。

名高い料理長、劉世海は 30 年にわたり四川料理の探求に身を捧げ、
数々の名門料理店やミシュランの星付きレストランで腕を磨き上げてきました。

四川料理の奥深い文化遺産を熟知する劉シェフは、「一菜一格，百菜百味（ひとつの料理にひとつの品格があり、百の料理には百の風味がある）」の伝統を重んじています。彼が創り出す料理の一つ一つは、大胆な風味と独自の調味料への深い理解を示しています。「四川ビストロ クエンテ!」では、伝統的な家庭料理、スパイシーな地元の味、そして全く新しい創作料理など、四川料理の古典から現代まで、お客様を魅惑の旅へご案内します。



天府沸騰魚

川魚のチリオイル煮

mop 328



如有任何食物過敏，請在點餐前告知您的服務員。

食物アレルギーのある方がいらっしゃる場合は、ご注文の前にウェイターにお知らせください。

所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます





麻婆豆腐

麻婆豆腐

mop 138



所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます





四川擔擔麵

四川担々麵

mop 88



所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます





麻辣冰淇淋

スパイシーアイスクリーム

mop 58



所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



傳統夫妻肺片 
牛モツのチリオイル漬け
mop 98



老成都口水雞 
成都よだれ鶏
mop 108

雙椒撈汁鮑魚片 
アスパラガスとシロアリタケと
アワビのチリソースがけ冷製
mop 148

所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



泡椒貴妃蚌 🌶️🌶️
荒磯貝の漬け唐辛子ソース
mop 138



焼椒茄子皮蛋 🌶️🌶️
焼き唐辛子とピータ
ンと茄子
mop 58

芝麻醬拌油麥菜 🌶️
台湾レタスのゴ
マソース和え
mop 78

蒜泥白肉 🌶️
豚肉のマリネ スパイシーガー
リックソース
mop 78

榮昌香滷鵝配牛肝菌
豚スペアリブのから揚
げ怪味ソース
mop 158

所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



荷香糯米排骨
ポークリブともち米の蓮の葉包み蒸し
mop 138



粉蒸肉
粉蒸肉（豚バラ肉の米粉蒸し）
mop 118

製作需時20分
20分ほど準備をお願いします



所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます





四川酸辣湯 🌶️🌶️

四川酸辣湯

mop 68

雞豆花

雞豆花（鶏のおぼろ豆腐風スープ）

mop 78

所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます





重慶毛血旺
重慶伝統牛モツと血豆腐のチリオイル煮
mop 228



所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます





辣子雞丁 

辣子雞丁（鶏肉の唐辛子ピーナッツ炒め）

mop 168



經典回鍋肉 
伝統的な回鍋肉

mop 138

焼椒蔥香雪花牛肉 
霜降り牛肉のローストピーマンねぎソース炒め

mop 198

所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



老四川水煮牛肉 🌶️🌶️🌶️
四川伝統水煮スライス牛肉のチリオイル煮
mop 188



所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます





農家小炒肉 
豚肉の青唐辛子炒め
mop 138

香辣麻花田雞腿   
カエルの足の辛み炒め物
麻花（唐人巻）添え
mop 168

所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



麻婆豆腐 

麻婆豆腐

mop 138

魚香肉絲 

魚香肉絲（細切り豚肉の炒め物）

mop 128



怪味酥排骨 

豚スペアリブのから揚げ怪味ソース

mop 168



所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



脆皮魚香茄子 🌶️🌶️
茄子の魚香風味サクサク揚げ
mop 88



所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



乾鍋辣肥腸 🌶️🌶️
豚腸のピリ辛豆板醤炒め
mop 168



石鍋有機花菜 🌶️
有機カリフラワーと豚バラ肉の石鍋炒め
mop 88



所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます





臘肉乾煸四季豆
熟成干し豚肉とサヤインゲンの炒め物

mop 88



老媽蹄花芸豆湯
家庭風インゲン豆入り豚足スープ

mop 168

季節蔬菜
季節の野菜

mop 68

白灼 / 清炒 / 蒜蓉炒 / 炆炒
湯通し / 素炒め / ニンニク炒め / 唐辛子炒め

所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



大肉蟹
ノコギリガザミ

珍珠龍躉
ハタ

桂花魚
ケツギョ

南非鮮鮑
南アフリカ産アワビ

烹飪方式

シェフおすすめの調理法



四川香辣 
四川香辣炒め

剁椒蒸 
漬け唐辛子蒸し

青花椒煮 
青花椒煮

乾焼 

ニンニク、ネギ、唐辛子、酒糟煮込み
(製作需時20 分鐘 調理時間20分)

水煮 

チリオイル入り水煮

mop 時價 時価



所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



辣椒花肉炒海參
ナマコと豚バラ肉と青唐辛子の炒め物

mop 328



所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



重慶酸菜魚 🌶️

重慶酸菜魚
(重慶風川魚の酸菜スープ煮)

mop 328

黃燜魚頭豆腐 🌶️

黒豆豆腐と大きな魚の頭
の煮込み

mop 188



豆瓣黃花魚 🌶️
キグチの豆板煮込み

mop 328



所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



青花椒煮蝦球
むきエビ 青胡椒オイル
mop 328



所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



鮮椒海螺片

重慶風STEMレタスとモヤシ入り薄切り
巻貝の煮込み

mop 288

天府沸騰魚 
川魚のチリオイル煮

mop 328

宮保蝦球 
エビとナスの唐辛子炒め

mop 328

所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



肥腸酸辣粉 🌶️
豚腸煮込み入り酸辣春雨
mop 98

四川擔擔麵 🌶️
四川担々麵
mop 88



川味香辣炒飯 🌶️
四川風スパイシー炒飯
mop 128

東北米飯
中国東北部のご飯
mop 20



所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



紅油抄手 🌶️🌶️

四川風ラー油漬け豚肉餃子

mop 88

老壇酸菜白肉麵 🌶️

老壇酸菜入り豚肉スープ麵

mop 98

脆皮牛肉春卷 🌶️🌶️

牛リブ春巻き

mop 68

重慶牛肉小麵 🌶️🌶️🌶️

重慶牛肉小麵

mop 88

所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



宜賓燃麵 🌶️🌶️

宜賓燃麵（四川風油そば）

mop 88

重慶豌雜麵 🌶️

豌雜麵（重慶風混ぜ麺）

mop 88



鮮肉蒸餃
豚肉蒸し餃子

mop 88

酸湯牛肉水餃 🌶️
辛酸スープ漬け牛肉餃子

mop 88



所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



錦裡紅糖鍋盔
ピーナッツと黒糖入り中華パンケーキ
mop 68

所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます



四川雜錦冰粉
フルーツ、ピーナッツ、黒糖
入りのクリスタルゼリー
mop 58

麻辣冰淇淋 🌶️
スパイシーアイスクリーム
mop 58



芭樂甘露
ポメロ入りサゴクリームとグアバのネクター
mop 58



所有價格須另加10%服務費 | すべての料金には10%のサービス料が加算されます