



【日曜～木曜限定企画】

歓送迎会など
各種ご宴会
ご予約承り中

おかげ様で6周年

小皿スタイルだからいろいろ楽しめる！

オーダーバイキングだから楽ちん&熱アツ。たっぷり召し上がれ♪

飲み食べ放題



料理グランドメニュー全70品とドリンク約60品が2時間飲み食べ放題！

春季期間：4/1(金)～6/30(木)※祝祭日の前日を除く

各種ご宴会でもOK!最大34名様



飲み食べ放題で【女子会♪】

全員女性なら飲み食べプランが30分延長(150分)

【プラン】	税込	女性	男性	時間
★食べ放題	アイス烏龍茶 飲み放題付き	¥2500	¥2700	90分
★飲み放題 & 食べ放題	生ビール含む 飲料約60品	¥3500	¥3700	120分
★週末飲み食べ	¥4000	祝前日と金・土曜日 男女共通プランです		120分

■混雑時は、プランのご利用をお断りする場合がありますのでなるべくご予約をおすすめします ■2名様より御利用可です ■1グループに付、同一プランでのみご利用可です ■各種割引券、サービス特典等のご利用不可です ■現金支払いのみ※クレジット不可です ■飲み残し、食べ残しは極力お控え下さい。追加料金を頂戴する場合があります。

◆オプションプラン◆

飲み食べ3時間 税込+1,000円
食べ放題+ソフトドリンク飲み放題 税込 +400円

★小学生 ¥1,400 ★4～6才 ¥700 ★～3才無料

注：食べ放題料金です。大人の方が飲み食べプランの場合は、ソフトドリンク飲み放題プラス400円を頂戴いたします。週末中学生以上のお子様は3,000円となります。お子様がいらっしゃる場合女子会は不可です

■ラストオーダーはお1人様に付、お料理かドリンクどちらか1品までとさせていただきます。 ■1組8名様以上でご利用の場合は、事前に5品～7品をご用意させて頂き、すべての品が出てからフリーオーダーとなります。(20～30分間は決まったお料理で対応させて頂きます) 事前に準備する商品はおお客様のご要望にお応えしますが、特にご要望の無い場合は当店オススメ料理となります。他詳細はスタッフまで。

中華小皿料理居酒屋
キッチン
アジアの台所

小吃
シャオチー
松本駅前店

OPEN
17:15
CLOSE
24:00
(L O 23:30)

お気軽にお電話下さいませ。

☎ 0263-36-7741

飲料メニュー/15 飲み放題MENU



麒麟樽生

KIRIN ICHIBANSHIBORI

■生ビール KIRIN 一番搾り樽生

- ◆生中ジョッキ
- ◆生小グラス
- ◆生ピッチャー (1.8ℓ)

■瓶ビール

- ◆一番搾り 中瓶
- ◆スーパードライ 中瓶

■安心ノンアルコールビール

- ◆麒麟 フリー (0.00%)

ハイボール

WHISKEY

- ◆角ハイボール
- ◆角ジンジャーハイボール
- ◆角コーラハイボール
- ◆トリスハイボール
- ◆トリスジンジャーハイボール
- ◆トリスコーラハイボール

焼酎

KOREA/IMO/ATHERS

- ◆韓国焼酎 真露 (ジンロ) 20° / グラス or ボトル
- ◆麦焼酎 ビュアブルー 麦100% 25° / グラス or ボトル
- ◆芋焼酎 桜島 黒麹仕立 25° / グラス or ボトル
- ◆ロック ◆ストレート ◆水割り ◆お湯割り ◆ウーロン割 ◆ジャスミン割 をお選び下さい
- トッピングMENU ■
- レモンライス (1個分)
- カットレモン1切 梅干 (1個)
- 烏龍茶デキャンタ (500ml)
- ジャスミン茶デキャンタ (500ml)
- 炭酸水デキャンタ (500ml) 木・米

サワー

SOUR CHINA/FRUITY/ATHERS

■中国酒サワー

- ◆杏露酒サワー (あんず) シンルウチュウ
- ◆檸檬酒サワー (レモン) ニンモンチュウ
- ◆荔枝酒サワー (ライチ) ライチ チュウ
- ◆林檎酒サワー (青りんご) リンチンチュウ
- ◆藍莓酒サワー (ブルーベリー) ランメイチュウ

■その他

- ◆沖縄シーカーサワー
- ◆すっぱいレモンサワー
- ◆カルピスサワー
- ◆ライムサワー
- ◆グレープフルーツサワー
- ◆梅酒サワー
- ◆ウーロンハイ
- ◆ジャスミンハイ

紹興老酒

SHAOXING WINE

白紹興酒 徳利 1.5合

お燗 or 常温

白紹興酒 グラス

お燗 or 常温 or ロック



中国果実酒

FRUIT LIQUEUR

- ◆杏露酒 シンルウチュウ (あんず)
- ◆檸檬酒 ニンモンチュウ (レモン)
- ◆荔枝酒 ライチチュウ (ライチ)
- ◆林檎酒 リンチンチュウ (青りんご)
- ◆藍莓酒 ランメイチュウ (ブルーベリー)

グラス (90ml) デキャンタ (500ml)

ロック or ストレート or 水割り or お湯割り

日本酒

SAKE

■大雪溪 淡麗・すっきり辛口

- ◆大雪溪 徳利1.5合 (燗 or 常温 or 冷や)



ワイン

赤ワイン/白ワイン
グラス デキャンタ (500ml)

COCKTAILS

甘くない ◆ ▲ ■ ● 甘い



スピリッツベース

SPIRITS BASE

- ◆ ジントニック ◆ GIN&TONIC/ジン・トニックウォーター・ライム
- ◆ ジンバック ■ GIN BACK/ジン・ジンジャーエール・レモン
- ◆ オレンジブロッサム ▲ ORANGE BLOSSOM/ジン・オレンジJ
- ◆ ウォッカトニック ◆ VODKA TONIC/ウォッカ・トニックウォーター・レモン
- ◆ モスコミュール ■ MOSCOW MULE/ウォッカ・ジンジャーエール・ライム
- ◆ スクリュードライバー ■ SCREW DRIVER/ウォッカ・オレンジジュース

ソフトドリンク

SOFT DRINKS

- ◆ アイス烏龍茶
- ◆ ホット烏龍茶
- ◆ アイスジャスミン茶
- ◆ コカコーラ
- ◆ オレンジジュース
- ◆ グレープフルーツジュース
- ◆ ジンジャーエール
- ◆ カルピス ◆ 山ぶどうソーダ



梅酒

PLUM LIQUEUR

- ◆ 濃醇 梅酒 グラス
- ◆ 濃醇 梅酒 デキャンタ 500ml のうじゅん うめしゅ

グラスは 水割り or ロック をお選びください

リキュールベース

LIQUEUR BASE

- ◆ カシスオレンジ ● CASSIS&ORANGE/カシスリキュール・オレンジJ
- ◆ カシスグレープフルーツ ■ CASSIS&GRAPEFRUIT/カシスL・グレープFJ
- ◆ カシスソーダ ■ CASSIS&SODA/カシスリキュール・ソーダ
- ◆ ファジーネーブル ■ FAZZY Navel/ピーチリキュール・オレンジJ
- ◆ カンパリオレンジ ■ CAMPARI ORANGE/カンパリ・オレンジJ
- ◆ カンパリグレープフルーツ ■ CAMPARI GRAPEFRUIT/カンパリ・グレープFJ
- ◆ ストロベリーミルク ● STRAWBERRY MILK/苺リキュール・牛乳
- ◆ カルーアミルク ● KHALUA MILK/コーヒリキュール・牛乳
- ◆ 照葉樹林 ▲ SHOYUJURIN/グリーンティーリキュール・烏龍茶

チャイナカクテル

CHINA COCKTAIL

- ◆ 青龍 (ブルードラゴン) ■ BLUE DRAGON/荔枝酒・GFJ・ブルーキュラー
- ◆ 紫龍 (パーブルドラゴン) ● PURPLE DRAGON/荔枝酒・HFB・カルピス
- ◆ 烏龍ピーチ ■ OOLONG PEACH/ピーチリキュール・烏龍茶
- ◆ チャイナロック ■ CHINA ROCK/杏露酒・ジンジャーエール・ゴアント
- ◆ カシス烏龍 ■ CASSIS OOLONG/カシスリキュール・烏龍茶
- ◆ チャイナスパーク ▲ CHINA SPARK/林檎酒・ジンジャーエール・ゴアント

制限時間はファーストオーダーから2時間です/原則として2杯目からはグラス交換となります。ラストオーダーはお1人様に付き1品までとさせていただきます。(尚、ラストオーダーではピッチャー商品・デキャンタ商品・ボトル商品はお受けできません。)/飲み残しは別途料金を頂く場合がございます。過剰なご注文はお控えくださいませ。 小吃 松本駅前店

28年4月1日現在のメニューです ※期間中、一部メニューが変更される場合がございます

食べ放題MENU ~ グランドメニュー 全70品 ~

★前菜・おつまみ

- ◇ クラゲの酢のもの
- ◇ 雲白肉~ウンパイロー~
- ◇ おつまみネギチャーシュー
- ◇ バンバンチー
- ◇ 肉そぼろのせ冷やっこ
- ◇ 台湾メンマ ◇ ピータン
- ◇ イカとキクラゲの冷菜
- ◇ ザーサイの浅漬け
- ◇ キュウリの浅漬け
- ◇ ムール貝の紹興酒蒸し
- ◇ 砂肝ときゅうりのピリ辛和え
- ◇ おつまみ盛り合わせ

★サラダ

- ◇ カリカリサラダ
- ◇ 水菜と大根ジャコ梅サラダ
- ◇ トマトとモッツァレラチーズ
- ◇ 蒸し鶏のマリネ風サラダ
- ◇ 豚肉の温しゃぶサラダ

★中華逸品料理

- ◇ 海老チリ
- ◇ 海老マヨネーズ
- ◇ 海老チリ&マヨ欲張り盛り
- ◇ 海鮮3種と野菜の塩味炒め

- ◇ ミル貝とイカのカキソース炒め
- ◇ かに玉 ◇ 酢豚
- ◇ ホタテとミル貝のミルククリーム炒め
- ◇ チンジャオロース
- ◇ 角煮黒酢酢豚 ◇ ホイコーロー
- ◇ 白モツのプルコギソース 唐辛子炒め
- ◇ レバニラ炒め
- ◇ 青菜とアサリの塩味炒め
- ◇ 鶏肉とカシューナッツの炒め
- ◇ 鶏の唐揚げ ユーリンソース
- ◇ 麻婆豆腐 ◇ マーボナス
- ◇ 揚げ茄子と辛味噌そぼろの油淋ソースがけ

★揚げ物・点心

- ◇ イカげそ&リング揚げ
- ◇ フライドポテト
- ◇ カリッとチーズ巻き揚げ
- ◇ 中華屋さんのピリ辛山賊焼き
- ◇ 白モツの唐揚げ
- ◇ 焼き餃子 ◇ 焼売
- ◇ 水餃子の四川薬膳ソース
- ◇ 小籠包 ◇ 酸辣小籠包
- ◇ 海老蒸し餃子

- ◇ もちチーズフライ
- ◇ さくさく春巻
- ◇ 点心セット

★麺飯

- ◇ チャーハン
- ◇ 担担麺 (タンタンメン)
- ◇ あっさり醤油ラーメン
- ◇ 上海焼きそば
- ◇ あんかけ かた焼きそば
- ◇ 台湾ビーフン
- ◇ 汁なし担担麺
- ◇ 食べるラー油の卵かけご飯
- ◇ 中ライス ◇ 小ライス

★デザート

- ◇ やわらか杏仁豆腐
- ◇ マンゴープリン
- ◇ バニラ杏仁
- ◇ 今月のオススメ杏仁豆腐
- ◇ ココナッツ団子カスタードあん
- ◇ 揚げゴマ団子
- ◇ きまぐれシャーベット
- ◇ 黒ゴマアイス
- ◇ バニラアイス
- ◇ フローズンライチ