

晚餐菜单

Dinner Menu

17:30~21:00
(L.O.20:30)



チンマーボー豆腐

陳麻婆豆腐 ¥1050

辛味

「本格四川式麻婆豆腐」
ぎっしりこだわりが詰まった一皿。大子の木綿豆腐、ひき肉は味わい深い国産牛、こちらをあえて水分を飛ばすようにカリッと香ばしく炒めました。そして四川省で3年以上長期熟成された「黒」の豆板醤である郫県豆板醤。仕上げに豆鼓、花椒をひいた粉末とその香りを移した油をいれたしびれる辛さと香りでやみつきになる味わい。

ジャーサンマーボー豆腐

家常麻婆豆腐 ¥950

辛味

「家庭的な麻婆豆腐」
大子の木綿豆腐、美明豚のひき肉で作った中華の肉味噌・炸醬、そこに熟成1~2年の「赤」の豆板醤を合わせました。心地よい辛さと炸醬から広がるほんのりとした甘味があります。辛味なしもご用意できます。

トウアニューローウ

豆花牛肉 ¥1320

辛味

「塩マーボー豆腐」
牛肉と豆腐の塩味の煮込みの上に唐辛子をのせ、熱々に熱した油をかけて仕上げバクチャーを添えます。

バンバンジー

棒棒鶏 ¥770

辛味

「王道「赤」のバンバンジー」
茹で鶏のゴマソースがけ。

ゼンゾンバンバンジー

正宗棒棒鶏 ¥770

辛味

「本場四川式「黒」のバンバンジー」
黒酢、花椒、そしてバクチャーをアクセントに使用。

ツォーシュウツアイ

炒蔬菜 ¥700

「本日の青菜炒め」
シンプルだけどあなどれない後引くおいしさ。

フーヨウハイ

芙蓉蟹 ¥1320

「蟹玉」
コクのある奥久慈卵をふんだんに使用、甘酢餡か醤油餡をお選びください。

ガンシャオシャーレン

乾焼蝦仁 ¥1430

辛味

「エビのチリソース」
仕上げに奥久慈卵を溶いて加えました。ふんわり優しい味わいです。

タンファンジャンシャーレン

蛋黄醬蝦仁 ¥1430

「エビのマヨネーズソース」
ふりっと仕上げたエビを甘みのあるオリジナルマヨネーズソースで和えました。

豆腐

前菜

蔬菜

海鮮

牛肉

猪肉

鸡肉

面

飯

点心

チンジャオニューローウ

青椒牛肉絲 ¥1320

「牛肉とピーマンの細切り炒め」
おなじみの中国料理。材料を同じの太さに切りそろえることが、最大のポイントです。
ソズクニューロービエン

水煮牛肉片 ¥1430

辛味

「牛肉の辛煮」
器に注いだアツアツの油が唐辛子の辛味だけでなく、うまみも引き出す。辛いながらもあとを引くピリ辛、中華風ビーフンチャーです。

タンツロークアイ

糖醋肉塊 ¥1320

「美明豚のスプタ」
バラ肉を薄く衣をまわしてカラリと揚げ、馴染みある甘酢ソースを絡めました。

ホイコーロー

回鍋肉 ¥1320

辛味

「美明豚のホイコーロー」
バラ肉をはじめに70℃で低温調理することで、うまみをぎゅっと閉じ込め仕上げました。

ユーリンチー

油淋鶏 ¥1320

「国産鶏モモ肉の唐揚げ 香味ソースがけ」
国産鶏モモ肉をカットして、カリッとから揚げにし、香味ソースをかけました。

ゴンボーチーティン

宮保鶏丁 ¥1210

辛味

「国産鶏モモ肉とピーナツの朝天唐辛子炒め」
心地よい酸味と甘味、辛味があります。辛味なしもご用意できます。

タアチエンチクアイ

大千鶏塊 ¥1320

辛味

「国産鶏モモ肉の四川香り炒め」
「大千」とは四川出身の名画家の名で、彼が愛した料理の一つという意味。
酸味、甘味、しびれる辛味など四川の味を満喫できる料理です。

チーシュータンタンメン

鶏絲担々麵 ¥990

辛味

ごまは店内でひいています！行方の美明豚のひき肉で作った中華の肉味噌・炸醬、
麵とスープと絡みがよいように国産鶏を細切りにした鶏絲、ニラともやしを合わせました。
シメに担々麵のスープを相性抜群のライスにかけていただくのもたまりません！

中華蕎麦 ¥990

鶏ガラからとったスープに黒澤醤油を合わせました！
店内仕込みの美明豚の肩ロースの叉焼と濃厚な味わいの奥久慈卵の味玉を半玉。
あっさりとした、体にスーッとしみこむ茨城のうまいもんをぎゅっと集めた一杯です。

スーチンチャーハン

什景炒飯 ¥850

「五日チャーハン」
シャーレンジウツアイチャーハン

蝦仁韭菜炒飯 ¥950

「エビニラチャーハン」

蟹肉生菜炒飯 ¥950

「カニレタスチャーハン」

美明豚焼売 1個 ¥200

行方産ブランド豚「美明豚」を、ひき肉と低温調理したバラ肉を合わせた餡を
ふんだんに使用した特製焼売!!
一つ、直径約4cm 50gの大型焼売で「美明豚」の味を引き立たせる味付けは、
そのままでも美味しくいただけます。

