

## 晚餐菜单

### Dinner Menu

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

看板メニュー



### 豆腐

チンマーボードウフ

## 陳麻婆豆腐 ¥1100

「本格四川式麻婆豆腐」  
ぎっしりこだわりが詰まった一皿。大豆の木綿豆腐、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です！

ジャーサンマーボードウフ

## 家常麻婆豆腐 ¥1050

「家庭的な麻婆豆腐」  
大豆の木綿豆腐、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

トウアニューロウ

## 豆花牛肉 ¥1430

「塩マーボードウフ」  
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パクチーを添えます。

バンバンジー

## 棒棒鶏 ¥800

「王道「赤」のバンバンジー」  
蒸し鶏のゴマソースがけ。

ゼンゾンバンバンジー

## 正宗棒棒鶏 ¥800

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

ツォーチンゲンツァイ

## 炒青梗菜 ¥700

「チンゲン菜の塩味炒め」  
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 ¥1430

「蟹玉」  
紅ズワイガニを使用！コクのある奥久慈卵をふだんに使いました！  
甘酢餡か醤油餡をお選び下さい。

ガンシヤオシャーレン

## 乾焼蝦仁 ¥1540

「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 ¥1540

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

甘酢餡 or 醤油餡  
お選び下さい



### 牛肉

### 猪肉

### 鸡肉

### 面

### 飯

### 点心

チンジャオニューロース

## 青椒牛肉絲 ¥1430

「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。  
ソズクニューウロービエン

## 水煮牛肉片 ¥1500

「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、中華風ビーフシチューです。

タンツロークアイ

## 糖醋肉塊 ¥1430

「美明豚のスプタ」  
バラ肉に薄く衣をまわしてカラリと揚げ、馴染みのあるケチャップベースの甘酢ソースを絡めました。  
ホイコーロー

## 回鍋肉 ¥1430

「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。  
ソースにフレッシュトマトと花椒を合わせるのが瑞式です！  
ゴンボーチーティン

## 宮保鶏丁 ¥1320

「国産鶏モモ肉とピーナッ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  
タアチエンチイクアイ

## 大千鶏塊 ¥1320

「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。

チーヌータンタンメン

## 鶏絲担々麵 ¥1050

ゴマ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、麵や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！  
お酢を加えてさっぱりしていただくのもおすすめです！

## 中華蕎麦 ¥1050

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 ¥900

「瑞の五目チャーハン」美明豚ロースの叉焼に紅ズワイガニ、コクのある奥久慈卵を使用しています！  
シャーレンジュウツァイチャーハン

## 蝦仁韭菜炒飯 ¥1000

「エビニラチャーハン」丸のままのふりっとしたエビと旨みのあるニラ、奥久慈卵の炒飯！  
シェーローシェンツァイチャーハン

## 蟹肉生菜炒飯 ¥1000

「カニレタスチャーハン」紅ズワイガニとさっぱりとしたレタス、奥久慈卵の炒飯！

## 美明豚焼売 1個 ¥200

直径約4cm 50gの大きめ焼売！  
行方産ブランド豚「美明豚」のひき肉に、さらに低温調理サイの目にカットしたバラ肉を忍ばせた自慢の餡です！それを川崎製麺さんの皮で包み、蒸し上げました！  
\*味はついておりますので、ぜひそのままお召し上がり下さい！  
お酢でさっぱりしていただくのもおすすめです！



看板メニュー

### 前菜

### 蔬菜

### 海鮮