

ゆったり会話を楽しみたい方との食事や歓送迎会、冠婚葬祭、季節の行事などの際には是非ご利用ください
コースの内容は一例です！

ご予算・ご要望に合わせてその時おすすめのお料理を入れておまかせコースを組むことも可能です！

瑞特製ランチコース ¥3000

※ランチタイム(11:30~14:30 Lo14:00)の提供になります

- ・国産鶏の棒棒鶏 サラダ仕立て
- ・中華風コーンスープ
- ・海老と季節野菜の塩味炒め
- ・牛肉の細切り甘味噌炒め
～チャイニーズクレープ添え～
- ・厚揚げ豆腐の四川風田舎煮込み ごはん
- ・マンゴープリン



ソフトドリンク
1杯

瑞特製ディナーコース

+¥2000

※ディナータイム(17:30~21:00 Lo20:30)の提供になります

2時間飲み放題可

¥5000コース

- 美味三冷盤
前菜三種盛り合わせ
- 酥肉蒸湯
揚げ美明豚の蒸しスープ
- 奶油蝦仁
海老と季節野菜のミルク炒め
- 紅油水餃子
特製水餃子 ピリ辛ゴマソース
- 家常肉塊
美明豚バラ肉の四川風田舎煮込み
- 四川式麻婆豆腐 白飯
瑞式陳麻婆豆腐 ごはん
- 芒果布丁
マンゴープリン

¥8000コース

- 美味五冷盤
前菜五種盛り合わせ
- 蟹黄白菜湯
紅ズワイガニと白菜のスープ
- XO醬蝦仁
海老と季節野菜のXO醬炒め
- 香油蒸鮮魚
旬の白身魚の蒸し物 香味醬油がけ
- 蒜泥牛肉片
国産牛モモ肉のロースト ピリ辛ニンニクソース
- 四川式麻婆豆腐 白飯
瑞式陳麻婆豆腐 ごはん
- 芒果布丁
マンゴープリン

締切日 ご利用日の3日前 受付電話番号029-353-7592 受付時間9:30~20:30

※表示価格は税込です ※各コース2名様より承ります ※仕入れにより内容を変更する場合がございます

※当日に人数が減少したりキャンセルをされる場合は食材の仕入れ仕込みをしている為、誠に恐れ入りますがキャンセル料を申し受けます 予めご了承くださいませと幸いです

◆陳麻婆豆腐とは

100年あまり前に四川省の都で、小さな飯屋を営む陳さんの奥さんがつくった料理。
このおばあさんの顔にあばた(麻)があったので名づけられました。

◆麻婆豆腐のお召し上がり方のご提案

初めはそのまま食べていただいたあと、豆腐を細かくくずして食べていただくのもおすすめです！
豆腐とタレに一体感ができます。

精選食材 ~こだわりの食材~

◆豆腐・豆乳

大子にある奥久慈ゆばの里の三宝さんの木綿豆腐、そして国産大豆100%使用の豆乳です。

◆黒澤醤油

ひたちなかの醤油店。
中華蕎麦を中心に使用する、味の要の醤油ダレは黒澤醤油を100%使用。

◆美明豚

行方の中村さんに大切に育てられた、何度も農林水産大臣賞を受賞しているSPF豚。
極力薬を使わないため、この豚を育てるためには高度な衛生管理、体調管理が必要です。
風味豊かでジューシーな肉質。しつこくなく脂に甘みがあります。

SPF豚とは!?

Specific(特定の)
pathogen(病原体)
free(無い)の略で
あらかじめ指定された
病原体を持っていない
という意味です

◆奥久慈卵

茨城県の山奥ですくすくと元気に育った鶏たちが産んだ卵。
濃厚な旨味とコクがあります。

◆川崎製麺所

水戸市の製麺所。
数多くのラーメン用の麺を製造している、昭和二三年創業の老舗。
当店の担々麺や中華蕎麦に合う麺を厳選しました。

スワンミャオ

◆蒜苗

葉ニンニク。緑の名脇役です。青ネギでもない、ニラでもない
一度覚えたら無いと物足りなくなってしまう魅力あり。
陳麻婆豆腐、家常麻婆豆腐に入っています。

ホワジャオ

◆花椒

中国山椒の果皮を乾燥させたもの。強烈な香りとしびれるような辛味を持つ。
その辛さ「麻」といい、唐辛子のカーッとくる辛さは「辣」。
辛味はもちろん爽快な香りもぜひご堪能下さい。
赤山椒は「辛み」、青山椒は「香り」をお楽しみ下さい。

チャオティエントウガラシ

◆朝天唐辛子

生、乾燥のほか塩水漬けにして四川でよく用います。
「朝天」とは天に向かうという意味で先端が上に向いて実るので名づけられました。
卓上調味料の辣粉はこちらです。