

CHINESE DINING



# 午餐菜单

## Lunch Menu

11:30~14:30  
(L.O.14:00)

人気  
No. 1



定食と単品の  
ライスおかわり  
1杯無料



## 週替わり定食 ¥1300

(ライス・スープ・小鉢・プチデザート付き) ※内容は黒板をご覧ください  
・日本で初めて四川料理を広めたお店で修業を積んだ腕を  
ぜひお試し下さい！多彩な料理が登場いたします！

チンマーボードウフ

## 陳麻婆豆腐定食

看板  
メニュー

¥1100 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

(ライス・スープ・小鉢・プチデザート付き)  
・本格四川式麻婆豆腐です！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です！



看板  
メニュー



チーヌータンタンメン

## 鶏絲担々麺 ¥1050

(プチデザート付き) 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

・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、麺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。シメに担々麺の  
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

(プチデザート付き)

・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。



## 麻婆麺 ¥1050

(プチデザート付き) 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

・麻婆豆腐にこだわりのお店のマーボーメン！  
当店の名物のいいとこどりの汁そばです。  
麺と醤油スープに相性のよい  
ほんのりとした甘みのある家常麻婆豆腐を  
合わせました。

ジャーサンマーボードウフ

## 家常麻婆豆腐定食 ¥1050

(ライス・スープ・小鉢・プチデザート付き) 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みがあります。  
\*辛味なしもご用意できます。



スーチンチャーハン

## 什景炒飯 ¥900

(スープ・プチデザート付き)

・瑞の五目チャーハン！  
美明豚肩ロースの叉焼に紅ズワイガニ、  
卵はコクのある奥久慈卵を使用しております！

ハーフサイズ単品 ¥450

+ミニ麻婆豆腐が  
人気です！

あと一品！  
におすすめです

◆ミニ陳麻婆豆腐 ¥330 ◆ミニ家常麻婆豆腐 ¥300 ◆美明豚焼売 1個 ¥200 ◆ライス ¥150

※国産米を使用 ※価格は全て“税込”表示です ※アレルギーがある方はお知らせ下さい  
※ご注文内容によって提供順が前後する場合がございます 予めご了承くださいませと幸いです