

瑞の本格中華をぜひご家庭の食卓でお楽しみください!!

チンマーボードウフ

■ 陳麻婆豆腐「黒」 ¥1100 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「赤」 ¥1050 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

「黒」…長期熟成の黒い豆板醤を使った「陳麻婆豆腐」



「赤」…熟成の若い赤い豆板醤を使った「家常麻婆豆腐」

■ 美明豚焼売 1個 ¥200

直径約4cm50gの大きめ焼売！
行方産ブランド豚「美明豚」のひき肉に、さらに低温調理し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！

* 蒸し上げて冷凍してあるものを
TAKE OUTも可能です！

調理済 or 冷凍
お選び下さい

※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

点菜

単品テイクアウトメニュー

(1品は2名様程の量です)

チンジャオニューロースー

■ 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。材料を同じ太さに切りそろえることが、最大のポイントです。



タンソーローケイ

■ 糖醋肉塊 ¥1430

「美明豚のスプタ」バラ肉に薄く衣をまどわせカリッと揚げ、馴染みのある甘酢ソースを絡めました。



ユーリンチー

■ 油淋鶏 ¥1320

「国産鶏モモ肉の唐揚げ、香味ソースかけ」
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。



ガンジャオシャーレン

■ 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。



ソエズクニューロピエン

■ 水煮牛肉片 ¥1500 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シチューです。



ホイコーロー

■ 回鍋肉 ¥1430 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。



ゴンボーチーテン

■ 宮保鶏丁 ¥1320 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

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



トウファンニューロー

■ 豆花牛肉 ¥1430 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、パクチーを添えます。



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。



クァチエンティクアイ

■ 大千鶏塊 ¥1320 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

「国産鶏モモ肉の四川香り炒め」
酸味、甘味、しびれる辛味など四川の味を満喫できます。



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んだんに使いました！* 甘酢餡が醬油餡をお選び下さい

甘酢餡 醬油餡
お選びください

受付時間 9:30~11:30 14:30~17:30

電話番号 029-353-7592

※ご注文をいただいてから調理いたします
※ご提供までに20~30分目安ですが、ご注文点数が多い場合や
ご注文が込み合っている場合にはお時間を頂戴いたします
※確実に受け取りたい日時がある場合はお早めに
ご連絡いただけますと幸いです

瑞特製 お弁当

(主菜・副菜・ごはん)

¥1150

(ごはん大盛り+¥50)

主菜:お弁当の主菜を下記からお選び下さい

①週替わりメニュー ※スタッフにお尋ねください

チンジャオニューロース
②青椒牛肉絲

チンジャオニューロースー
お馴染みの牛肉とピーマンの細切り炒め



ホイコーロー
③回鍋肉 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ました



タンツロークアイ
④糖醋肉塊

美明豚のスプタ
バラ肉に薄く衣をまわせカラリと揚げ、
馴染みのある甘酢ソースを絡めました



ガンシヤオソーレン
⑤乾焼蝦仁 辛味

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



チンマーボードウフ
陳麻婆豆腐弁当

(陳麻婆豆腐・副菜・ごはん)

¥1000

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。



お勤め先や集会場
ご自宅での集まりに
ご利用ください!!

