

豆腐

看板
メニュー



お料理1品は
2名様程の量
麺類・炒飯は
1食分です

チンマーボードウフ

陳麻婆豆腐 ¥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！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

辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

「家庭的な麻婆豆腐」

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！



トウファーニューロウ

豆花牛肉 ¥1430

辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

「塩マーボードウフ」

牛モモ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にパクチーを添えます！

小さく刻んだザーサイとピーナッツが味わいと食感のアクセント！



シェーロートウフ

蟹肉豆腐 ¥1210

「紅ズワイガニと豆腐の塩味煮込み」

豆腐と、紅ズワイガニの身とその旨みを一緒に煮込んだ

シンプルでしみじみとした味わいの一品です！



前菜

バンバンジー

棒棒鶏 ¥800 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

「王道“赤”のバンバンジー」
パサつかせず火入れした国産鶏ムネ肉に、店内挽きのゴマのペーストと自家製ラー油を合わせた濃厚なソースをかけました！
*ソースと具材をよく絡めてお召し上がりください！

ゼンゾンバンバンジー

正宗棒棒鶏 ¥800 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

「本場四川式“黒”のバンバンジー」
こちらのバンバンジーは国産鶏ムネ肉に、四川でお馴染みの調味料の黒酢、花椒を合わせたソース！そしてパクチーがアクセント！
*ソースと具材をよく絡めてお召し上がりください！

コウシウヰジー

口水鶏 ¥1100 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

「四川名菜よだれ鶏」
“思い出すだけでよだれが出てくるほどおいしい”ことからこの名がついたと言われる料理です！低温で茹でた国産鶏モモ肉に自家製甜醤油がベースの花椒やラー油がきいた、甘味と黒酢の酸味があるやみつきタレがたっぷりかかります！パクチーと砕いたピーナッツがアクセント！

ウンパイロー

雲白肉 ¥1210 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

「蒸し美明豚バラ肉の薄切り 特製にんにく香り醤油ソースがけ」
四川料理の代表的な温かい前菜！
はじめに低温調理することでその旨みぎゅぎゅっと閉じ込め仕上げた美明豚を特製のソース、そして同じく薄切りにしたみずみずしいキュウリと一緒に召し上がり下さい！

ユイシャンチェズ

魚香茄子 ¥1100 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

「四川式マーボーナス」
麻婆豆腐とともに四川の代表的な家庭料理です！
“マーボーナス”の愛称で親しまれていますが麻婆豆腐とは味付けが異なります！四川料理の味付けの一つ辛みに“魚香”は辛みにしょうがやにんにくの香りを加えさらにほんのり甘みもつけて深い味わいをつくります！
そしてナスがメインのところに美明豚のうまみが加わります！
黒酢で仕上げるのが瑞流！

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！

シェーロウチンゲンツァイ

蟹肉青梗菜 ¥1210

「チンゲン菜の紅ズワイガニあんかけ」
あっさりとした青菜にカニのうまみが加わります！

シャーレンチンゲンツァイ

蝦仁青梗菜 ¥1210

「チンゲン菜と海老の炒め」
さっぱりとした青菜とぷりっとした海老！



蔬菜

海鮮

フーヨウハイ

芙蓉蟹 ¥1430

「カニ玉」
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！
* 甘酢餡か醤油餡をお選び下さい！

甘酢餡 or 醤油餡
お選び下さい



ガンシャオシヤーレン

乾焼蝦仁 ¥1540 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

「海老のチリソース」
仕上げにコクのある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ヤーレン

蛋黄醬蝦仁 ¥1540

「海老のマヨネーズソース」
ふりっと仕上げた海老をまろ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！



ユイシャンシヤーレン

魚香蝦仁 ¥1540 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

「海老と彩り野菜の四川スパイシー炒め」
“宮保”とともに四川料理の典型的な味“魚香”
辛味に甘味、酸味、さらに葱、しょうが、にんにくの香味も加わり、
いろいろな味や香りがからまりあった奥深い味わいです！



チンジャオニューロース

青椒牛肉絲 ¥1430

「牛モモ肉とピーマンの細切り炒め」
お馴染みの中国料理！材料を同じ位の太さに切りそろえることが、
最大のポイントです！
ひたちなかの黒澤醤油店さんの濃口醤油“富士仁”が味のベースになっています！



ハオヨウニューロウピエン

蠔油牛肉片 ¥1500

「牛モモ肉のオイスターソース炒め」
よく運動していて噛むごとにお肉のうまみが出る赤身の牛モモ肉！
深い牡蠣のコクと甘み、うまみがあるオイスターソースをメインにした
合わせダレをまわせました！



ソエズウニューローピエン

水煮牛肉片 ¥1500 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

「牛モモ肉の辛煮」
四川名菜！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！
パクチーがアクセント！
下に隠れている野菜も一緒にお楽しみください！



牛肉

猪肉

ホイコーロー

回鍋肉 ¥1430 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

「美明豚バラ肉のホイコーロー」
美明豚をはじめに70℃で低温調理することで、その旨みをぎゅぎゅっと閉じ込め仕上げました！自家製甜麺醬とラー油のピリ辛甘味噌炒めです！

ムースロー

木須肉 ¥1430

「美明豚バラ肉と木耳、奥久慈卵の炒め」
はじめに低温調理しその旨みをぎゅぎゅっと閉じ込めた美明豚とぷりぷりの木耳、ふんわりやさしい奥久慈卵のオイスターソース炒めです！

タンツロークアイ

糖醋肉塊 ¥1430

「美明豚バラ肉のスプタ」
美明豚に薄く衣をまわしてカラリと揚げ、馴染みあるケチャップベースの甘酢ソースを絡めました！
出来立ては衣がカリッとしていて至高です！

ユーリンチクアイ

油淋鶏塊 ¥1320 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

「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、サラリとした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！

タアチェンチクアイ

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、彼が愛した料理のひとつ！
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！
ゴロっとした食べ応えのある大きさの鶏をカラリと唐揚げにし、辛旨なタレを絡めました！

ドウチチティン

豆鼓鶏丁 ¥1320

「国産鶏モモ肉のトウチ炒め」
トウチは味噌の一種で、料理に深みのあるコクを加える優秀な中華調味料！
食べやすくタレがよく絡む大きさにカットした鶏に
オイスターソースをベースにしたそのタレをまわしました！

コンパオチティン

宮保鶏丁 ¥1320 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

「国産鶏モモ肉とピーナッツの甘酢朝天唐辛子炒め」
代表的な四川料理です！こちらはただ辛いだけではない、心地よい酸味と甘味があります！
唐辛子を油で炒めて辛みを引き出して味のベースにします！
*朝天唐辛子と花椒の実辛いので、気を付けてお召し上がりください！

ラーズーチティン

辣子鶏丁 ¥1320 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

「国産鶏モモ肉の朝天唐辛子炒め」
四川を代表する料理！素揚げした鶏を大量の唐辛子と花椒と共に強火で炒めます！
鶏はカラカラ一歩手前のしっかりめの火通しです！
花椒のピリピリしびれる辛さ”麻”と、唐辛子のカーッとくる辛さ”辣”を
楽しみたい方におすすめの、刺激的な鶏のおつまみです！
*朝天唐辛子と花椒の実辛いので、気を付けてお召し上がりください！



鸡肉

面

看板
メニュー



チースータンタンメン

鶏絲担々麵 ¥1050 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・炸醤、
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！

スーチンツァオファン

什景炒飯 ¥900

「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！
*すべてのチャーハンに奥久慈卵を使用しております！

シャレンジュウツァイツァオファン

蝦仁韭菜炒飯 ¥1000

「海老ニラチャーハン」存在感のある丸のままのぷりっとした海老と相性のよいまみのあるニラ！

シェーローシュンツァイツァオファン

蟹肉生菜炒飯 ¥1000

「カニレタスチャーハン」紅ズワイガニとみずみずしくさっぱりとしたレタス！

ホイコーローツァオファン

回鍋肉炒飯 ¥1000 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

「黒のチャーハン」まかないから生まれた、合わせ技のチャーハン！入る具材は回鍋肉といえ
ばの美明豚にキャベツ！味のベースは自家製甜麵醬！

シャンラーツァオファン

香辣炒飯 ¥1000 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

「赤のチャーハン」唐辛子、花椒、八角などの香辛料の辛みと香り高い独特の風味がある
“香辣醬”が味のベース！

タンホオワタン

蛋花湯 ¥800

コクのある奥久慈卵のふんわり玉子スープ！

サンラータン

酸辣湯 ¥900 辛味 🌶️🌶️🌶️🌶️

クセになる、とろみのあるすっぱ辛いスープ！胡椒辛さと黒酢仕立てがポイントです！

美明豚焼売 1個 ¥200

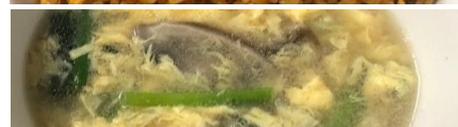
直径約4cm 50gの大きめ焼売！

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！

■ライス ¥150 ※ライスはおかわり1杯無料です ※国産米を使用



飯

湯

点心