

おばん菜

炙り焼	四川 マーボとうふ	八八〇	小皿パクチー	三八〇
上厚切り牛たんステーキ	麻婆豆腐	厚切り牛バラ入り 一三八〇	水茄子	五八〇
一五〇g 一八八〇	七八〇		漬物盛り	六八〇
並牛たん焼き	青菜炒め二種	六八〇	たたきごぼう 胡麻酢あえ	三八〇
八八〇	七八〇		オクラ煮浸し	四八〇
厚切り牛バラ醤油煮	豆苗青梗菜炒め	六八〇	豆腐干青菜あえ	三八〇
八八〇	六八〇		柚子きゅうり	三八〇
牛バラ牛スジ煮込み	キヤベツきくらげ炒め	六八〇	ニラおひたし	三八〇
七八〇	六八〇		蓮根きんぴら	三八〇
東坡肉 トンポーロウ じっくり煮込んだ 豚角煮	茄子豚辛味炒め	七八〇	青ザーサイ	三八〇
八八〇	六八〇		キクラゲ黒酢辛味あえ	三八〇
脆皮鶏 ツーピーダイ 丸鶏を酒香味だれに じっくり漬け込み 三日間風に当て干し パリパリに揚げます	青ピーマン干しエビ炒め	六八〇	セロリ砂肝	三八〇
丸鶏を酒香味だれに じっくり漬け込み 三日間風に当て干し パリパリに揚げます	ニラ玉	五八〇	ゆで雲吞 ネギだれポン酢	四八〇
九味唐辛子 ツーピーダイ 一羽 一八八〇 半羽 九四〇 1/4 六五〇	レバー 揚げ／焼き	六八〇	つまみメンマ	三八〇
脆皮鶏 ツーピーダイ 一羽 一八八〇 半羽 九四〇 1/4 六五〇	手羽揚げ	一本 一八〇	茗荷だけポン酢	三八〇
パリパリ揚げに 九味唐辛子をかけます	ゲソ 揚げ／ゆで	四八〇	いか塩辛	四八〇
鶏唐揚げ	ホルモン揚げ	五八〇	カツオ酒盗	四八〇
にんにく醤油 山椒塩 各六八〇	揚げ茄子生姜醤油	五八〇	鶏山椒みそ	三八〇

餃子／點心

お持ち帰り承ります

※お好みの餃子各二ヶ四種、三種のご注文承ります。

手打ち

六種餃子

焼／水 各一ヶづつ 一皿六ヶ 六九〇
牛タン 鶏つくね 羊フエンネル 各二ヶづつ 一皿十二ヶ 一三八〇
豚生姜 豚ニラ 海老

手打ち

牛たん牛肉餃子

焼／水 一皿五ヶ 六〇〇
牛たん、ねぎ、塩皮は黒胡椒入りです

手打ち

豚ニラ餃子

焼／水 一皿五ヶ 五五〇
肉と野菜のバランスが良い皮は翡翠色な餃子

手打ち

豚生姜餃子

焼／水 一皿五ヶ 五五〇
キヤベツ豚生姜が効いた定番餃子です

手打ち

羊肉フエンル餃子

焼／水 一皿五ヶ 六〇〇
生フエンネル(ういきょう)を使っております 皮にもフエンネルを打ち込んでおります

手打ち

海老餃子

焼／水 一皿五ヶ 六五〇
ぷりぷり海老をふんだんに味は海老のビスクで旨味を増しています皮もビスク入です

手打ち

鶏生姜つくね餃子

焼／水 一皿五ヶ 五五〇
焼き鳥屋さんのつくねと同じやげん入り 皮は一味唐辛子を入れて打ちました

媽媽万頭

一皿三ヶ 二〇〇 追加一ヶ 一〇〇
中国のお母さんの手作り豚まん

麵

大盛 + 一〇〇 増

中華そば

きらり出汁の利いた 醤油／塩

特製 角煮、叉焼 味玉子入 一二八〇

味玉子入 八八〇 並 七八〇

濃厚魚介醤油 中華そば

特製 角煮、叉焼 味玉子入 一二八〇

味玉子入 八八〇 並 七八〇

冷やし中華

一〇〇

牛バラ麵

特製 厚切牛バラのせ麵

一三八〇

角煮麵

豚肉 やわらか煮のせ麵

九八〇

椎茸麵

大きな肉厚しいたけ使用 しいたけそば

特製 どんこ(干し椎茸)と 生椎茸の食べ比べ 特製の食べ比べを 期間限定の冷麵で 一五〇〇

雲呑麵

ワンタンメン 豚肉と海老の ワンタンメン

九八〇 並 どんこ(干し椎茸) 一五〇〇

鶏絲葱麵

チースーねぎめん 鶏細切り ネギのせ塩スープ

九八〇

豚高菜麵

ぶたタカナそば 九州高菜と豚肉のせ

九八〇

韭菜麵

にらそば 豚肉とニラの麵

八八〇

鶏白湯乱切麵

とりバイタンらんぎりめん コクあり 鶏バイタンスープ麵

八八〇

つけ麵

大盛 + 一〇〇 増 特盛 + 二〇〇 増

つけ汁をお選びください(冷しも可)

◆きらり出汁しょう油

◆濃厚魚介しょう油

◆四川辛味担々つけ汁

特製 角煮、牛バラ、塩漬豚 味玉子、薬味 一二八〇

並 八八〇

担々麵

大盛 + 一〇〇 増

辛 3.0 特製 厚切り 牛バラ 担々麵 汁なし 各 一三八〇

辛 5.0 自家製 九味唐辛子 マーラー 麻辣担々麵 汁なし 汁あり

辛 2.5 青山椒担々麵 汁なし 汁あり 各 八八〇

辛 1.5 白胡麻担々麵 汁なし 汁あり

辛 3.5 黒胡麻担々麵 汁なし 汁あり

辛 2.5 冷やし担々麵 一〇〇〇

飯

豚バラたれごはん 三八〇 魯肉飯 ルーローハン 四八〇 白飯ごはん 大三〇〇 並 二五〇 小 二〇〇

金額は全て税別