

# 紅虎餃子房 銀座コリドー街店 昼飯 税別

お米は新潟産コシヒカリ使用

一、	日替わり家常菜 定食 おばん菜、漬物、スープ、白飯付	九〇〇
二、	六種手打ち餃子 定食 (牛たん、豚ニラ、豚生姜、羊、海老、鶏つくね) おばん菜、漬物、スープ、白飯付	一、〇〇〇
三、	鉄鍋棒餃子(五本) 定食 おばん菜、スープ、白飯付	一、〇〇〇
四、	四川麻婆豆腐 定食 おばん菜、漬物、スープ、白飯付	九〇〇
五、	四川回鍋肉 定食 おばん菜、漬物、スープ、白飯付	一、〇〇〇
六、	青椒肉絲 定食 おばん菜、漬物、スープ、白飯付	一、〇〇〇
七、	茄子豚辛味炒め 定食 おばん菜、漬物、スープ、白飯付	一、〇〇〇
八、	油淋鶏 定食 おばん菜、漬物、スープ、白飯付	九〇〇
九、	レバニラ炒め 定食 おばん菜、漬物、スープ、白飯付	九〇〇
十、	中華そばと三種焼餃子 おばん菜付	一、二八〇
十一、	中華そばと豚饅頭(二個) おばん菜付	一、〇〇〇
十二、	担担麺と三種焼餃子 おばん菜付	一、三〇〇
十三、	担担麺(白黒紅と豚饅頭(二個)) おばん菜付	一、二〇〇

## 麺

さらり出汁の効いた 中華そば 醤油/塩 特製 角煮、牛バラ、又焼、味玉子入 チャーシュー麺 並	一三八〇 一一〇〇 八八〇
冷やし中華 豚肉と海老のワンタンメン	一〇〇〇
雲吞麺	一〇〇〇
海鮮湯麺 カイセンタンメン	一三〇〇
酸辣湯麺 サンラータンメン	九〇〇
素菜湯麺 やさいたんメン	九〇〇
濃厚魚介しょうゆ つけ麺 特製 角煮、牛バラ、塩漬け豚 (材料別盛し) 並	一三八〇 一三八〇 八八〇
担々麺 特製 厚切り 牛バラ担々麺 自家調合唐辛子使用 九味唐辛子担々麺 青山椒担々麺 白胡椒担々麺 黒胡椒担々麺 汁なし担々麺 冷やし担々麺	たんたんめん 一三八〇 九〇〇 九〇〇 九〇〇 九〇〇 九〇〇 九〇〇 九〇〇 二五辛 三五辛 三五辛 一五辛 二五辛 三五辛 二五辛
〈二緒に〉 白飯ごはん 新潟産コシヒカリ 生玉子 八〇 味玉子 一〇〇 香菜 二〇〇	並 二二五〇 小 二〇〇〇

## 飯

豚青菜チャーハン	九〇〇
海鮮チャーハン	一三〇〇
中華五目ごはん	一〇〇〇
點心	

### 手工餃子

手打ち 三種餃子 (焼き・茹で)	一皿三ヶ 三九〇 一皿六ヶ 七八〇
豚にら水餃子	五ヶ 五八〇
牛たん牛肉餃子	五ヶ 六八〇
海老餃子	五ヶ 七八〇
鉄鍋棒餃子	四本 五八〇

### 小籠包

三色小籠包 白ー豚 黄ー蟹 緑ーふかひれ	一籠三ヶ 五八〇 一籠六ヶ 一一五〇 それぞれ各二ヶづつ
白豚肉小籠包	四ヶ 六〇〇
黄蟹黄小籠包	四ヶ 八〇〇
緑魚翅小籠包	四ヶ 九〇〇

### 五目春巻

昔ながらのハルマキ

豚饅頭(包子) 小さな豚まん	一ヶ 一二〇
ランチビール	四〇〇
ランチワイン	四〇〇

金額は全て税別