

名物餃子

HAND MADE GYO-ZA

当店の手打ち餃子は粉から皮を打っております
餃子の餡に合わせて皮も異なります



手工四彩餃子

手打ち 四種餃子 (焼き / 茹で)

紅虎自慢のもっちり手打ち皮餃子。牛タン、豚ニラ
エビ、鶏つくねの4種をご堪能ください

4 colors 4 flavors Gyo-za (Pan-fried / Boiled)

各1ヶづつ一皿4個 480円(+税)

各2ヶづつ一皿8個 960円(+税)



黒



緑



橙



朱



手打ち 牛タン牛肉餃子 (焼き/茹で)

Hand made beef tongue & meat gyo-za
(Pan-fried / Boiled)
牛タン、牛肉、ネギ黒胡椒入り
皮は真っ黒で食用竹墨を使用

5p 600円(+税)



手打ち 豚ニラ餃子 (焼き/茹で)

Hand made pork & green leek gyo-za
(Pan-fried / Boiled)
豚肉とニラたっぷりの風味豊かな餃子
皮には青菜を練り込んでいます

5p 580円(+税)



手打ち えび餃子 (焼き/茹で)

Hand made shrimp & squid gyo-za
(Pan-fried / Boiled)
ふりふり海老をふんだんに味は海老の
ピスクで旨味を増しております
皮にもピスク入り

5p 650円(+税)



手打ち 鶏つくね餃子 (焼き/茹で)

Hand made chicken meatballs gyo-za
(Pan-fried / Boiled)
焼き鳥屋さんのつくねと同じにやげん入り
皮は一味唐辛子を入れて打ちました

5p 580円(+税)



大餃子



通常の3倍のボリューム満点餃子
当店人気の大餃子
Pan-fried big dumplings

4p 590円(+税)



小鍋貼



スタンダードな餃子 6p 420円(+税)
やみつき餃子 (焼き/茹で) 12p 840円(+税)
Pan-fried or boile Yamitsuki dumplings 20p 1400円(+税)

お持ち帰り特価!!
冷凍やみつき餃子 20個入り 550円(+税)



W/ SAUCE

タレをトッピングして
お召し上がりください

イメージはやみつき茹で餃子に
トッピングしています



パクチーだれ
Coriander sauce +100円(+税)



ネギだれ
Leek sauce +100円(+税)



マールー
麻辣だれ
Hot & spicy sauce +100円(+税)



蒸炸點心

DIM SUM

当店自慢の點心は手作りまたはオリジナルのレシピ開発によるものです

上海小籠包

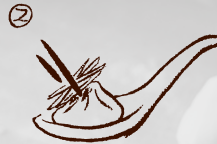


上海ショウロンポウ
Standard Xiaolongbao
4p 680円(+税)

【小籠包の
召し上がり方】



① レンゲに
しょうろんぽうを
一つとります



② お好みで、黒酢をつけた
生姜を上のにせ
上部のツマミの部分に
穴をあけ



③ 気をつけながら
スープを吸い
その後、お召し上がり
ください

蝦魷魚春卷



エビイカ春巻き 2p 780円(+税)
Deep-fried seafood spring roll +1p 390円(+税)



什錦春卷



五目春巻き 2p 500円(+税)
Deep-fried mixed vegetable
& pork spring roll +1p 250円(+税)



蝦仁焼売



エビ入り焼売
Steamed shrimp dumplings
4p 680円(+税)



媽媽饅頭



マーマ
媽媽豚まん
しょうがの効いた
小ぶりの豚まん
Steamed pork buns
3p 360円(+税)



湯 SOUP

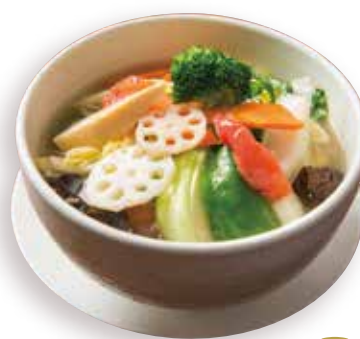
スープ



酸辣湯
五目サンラータン
Hot & sour soup 780円(+税)



雲呑湯
えびワンタンスープ
(辛味/塩) 780円(+税)
Shrimp wonton soup w/spicy or salt



素菜湯
野菜スープ 780円(+税)
Vegetable soup

沙律小菜

SALAD / SMALL-DISH

バランスよく野菜をたっぷり食べましょう

西紅柿油梨沙律



アボカドトマト豆腐
スパイシーサラダ
Avocado, tomato & tofu salad
880円(+税)

鶏香菜緑沙律



鶏とパクチーグリーンサラダ
Chicken, greens & coriander salad
780円(+税)

素菜蒸籠



彩り蒸し野菜
(パクチーダレ/マヨネーズ/食べるラー油)
Steamed vegetables w/ 3kinds sauce

780円(+税)

※写真はイメージです
野菜の種類は季節によって異なります

西紅柿沙律
トマト 葱ドレッシング
Tomato w/ leek dressing
580円(+税)



棒棒鶏
蒸し鶏 ごまダレ
Steamed chicken w/ sesame sauce
680円(+税)



拍胡瓜
たたきキュウリ
Chopped cucumber w/ garlic
420円(+税)



口水鶏
蒸し鶏 辛味ダレ(よだれ鶏)
Steamed chicken w/ hot & spicy sauce
780円(+税)



麻辣油梨
アボカドと食べるラー油
Avocad w/ wasabi & spicy sauce
420円(+税)



炸鶏塊
鶏の唐揚げ
Deepfried chicken
680円(+税)



榨菜
おつまみ青ザーサイ
Sichuan Zha-cai Pickles
420円(+税)



家常菜

HOMEMADE DISH

料理人が腕を振るう中国的家庭菜と逸品料理



炒青菜
青菜の塩炒め 880円(+税)
Stir-fried green vegetables



麻婆豆腐
マーボ豆腐 980円(+税)
Stewed spicy tofu & minced pork



糖醋肉
黒酢の真っ黒スブタ 1480円(+税)
Sweet & sour pork blacks



干焼蝦仁
エビチリソース 1480円(+税)
Stir-fried shrimp w/chili sauce



蛋黄酱蝦仁
エビマヨネーズ 1480円(+税)
Stir-fried shrimp w/mayonaisse sauce



青椒肉絲
チンジャオロース 980円(+税)
ピーマンと細切り肉の炒め
Stir-fried thin sliced green pepper & meat



韭菜猪肝
レバにら炒め 880円(+税)
Stir-fried pork liver & green leek



清炒海鮮
海鮮と野菜あっさり炒め 1480円(+税)
Stir-fried mix seafood & vegetables



回鍋肉
ホイコーロウ 980円(+税)
豚キャベツ味噌炒め
Stir-fried pork & cabbage w/miso



魚香茄子
茄子豚肉ピリ辛炒め 980円(+税)
Stir-fried eggplant & pork w/spicy sauce



油淋鶏
ユーリンチィ 1080円(+税)
鶏の唐揚げ香味ダレ
Deep-fried chicken w/condiment sauce



木須肉
木くらげ玉子豚肉の炒め 980円(+税)
Stir-fried black fungus, egg & pork



定食セット
ライス、スープ、漬物
Rice, soup & pickles
+250円(+税)

単品ライス +200円(+税)
Rice



半魯肉飯 ルーローはん
1/2 lu rou fan +450円(+税)



半チャーハン
1/2 fried rice +450円(+税)

当店ではアレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。使用している麺類は全てそば粉を使用した製品と同一の環境で製造しております。ご注文の際には、お客様ご自身で慎重にご判断下さい。このメニューの表示価格は税別です/写真はイメージです

池袋ルミネ_2007