

大盛り 100 味玉子 100

麺

とくせいタンメン	とくせい担々麺 (紅/黒/白/汁なし)	880
くれないマールタンメン	紅麻辣担々麺	880
くろごまタンメン	黒胡麻担々麺	880
しろごまタンメン	白胡麻担々麺	880
あおさんしょうタンメン	青山椒担々麺	880
しるなしタンメン	汁なし担々麺	880

きらり出汁の利いた	中華そば (醤油)	1380
しいたけめん	椎茸麺	1380
牛バラ醤油麺	牛バラ醤油麺	1280
牛たん葱塩麺	牛たん葱塩麺	1000
鶏塩麺	鶏塩麺	880
ホルモン麺	ホルモン麺	880

豚ネギ塩焼そば	780
ホルモンピリ辛焼そば	780
おつまみソース焼そば	580
大盛	100
又焼	200
味玉子	100
ネギ	100
モヤシ	100
担々ごはん	380
鶏めし	380
白飯	150
ごはん	200

自家製 餃子 おみやげ承り

手打ちオンパレード

六種餃子 (焼/水)

6種の餃子が召し上がれます

牛タン	1人前 (各1個)	690
羊ニラ	1人前 (各1個)	690
豚ニラ	2人前 (各2個)	1380
豚老姜	2人前 (各2個)	1380
海老	2人前 (各2個)	1380
鶏生姜	2人前 (各2個)	1380

ああ虎軒のスタンダード

ぷつくり焼き餃子

うす皮で大きくバリッと焼き野菜多く軽めでパクパクいけます

10個	980
8個	790
5個	500

手打ちは粉から打ってもちもちの食感!

黒の牛タン餃子 (焼/水)	10個 1200
フニネル羊肉餃子 (焼/水)	10個 960
緑の豚ニラ餃子 (焼/水)	10個 600
白の豚生姜餃子 (焼/水)	10個 1100
朱の鶏生姜つくね餃子 (焼/水)	10個 880
黄の海老餃子 (焼/水)	10個 1350
	8個 1080
	5個 680

一品

ツピーヂイ

脆皮鶏

パリパリ丸鶏揚げ

風干しにしてパリパリにしています

一羽	1880
半羽	970

八種のスパイスがけ

黄金ノ砂かけ

鶏唐揚

大10個	1360
中8個	1080
小5個	680

おばん菜・つまみ

マールレーブ	麻辣豚肉	680
葱だれ	葱だれ牛タン	680
葱だれ	葱だれ牛タン	780
鶏皮ナムル	鶏皮ナムル	380
ホルモンポンス	ホルモンポンス	580
よだれ	よだれ鶏	580
棒	棒鶏	580
葱だれ	葱だれ鶏	580
ピータン豆腐	ピータン豆腐	580
ピータン	ピータン	480
葱豆腐	葱豆腐	380
たたき胡瓜	たたき胡瓜	380
もやしナムル	もやしナムル	380
キムチ	キムチ	380
ザーサイ	ザーサイ	280
担々豆腐	担々豆腐	480
つまみメンマ	つまみメンマ	280
鶏唐揚げ	鶏唐揚げ	580
ホルモン揚げ	ホルモン揚げ	580
レバー揚げ	レバー揚げ	580
鶏皮揚げ	鶏皮揚げ	480
麻婆豆腐	麻婆豆腐	880
牛バラ麻婆	牛バラ麻婆	1100
レバにら炒め	レバにら炒め	780
豚肉きくらげ玉子炒め	豚肉きくらげ玉子炒め	780
豆苗もやし炒め	豆苗もやし炒め	680
青菜炒め	青菜炒め	680
豚キムチ炒め	豚キムチ炒め	680
ホルモン焼き	ホルモン焼き	680
回鍋肉	回鍋肉	680

浅草虎軒

鉄鍋で鶏のすき焼き
ぐつぐつ割で召し上がりください

名物鉄鍋とりすき

辛味噌 卵付

鶏モモ/ムネ/ツクネ/セセリ
砂肝/肝/ヤゲン/皮

(イ) とり肉、野菜、どんこ椎茸入り 一三八〇
(ロ) とり肉のみ 八八〇



追加

鶏全部盛り	八〇〇
鶏各部位	三八〇
どんこ椎茸	五〇〇
葱	二〇〇
麺	二〇〇
雑炊セット(ごはん・玉子)	二八〇
卵	一〇〇
ごはん、汁、香	三八〇