餃子
自由が丘
タマハル 晩餐

おみやげ
お持ち帰り承ります

餃子、おばん菜はじめ
殆どの料理テイクアウトができます

鍋

ぐつぐつと 鉄なべで とりすき
モモ セセリ ムネ 砂肝 レバー ハツ 皮 入り
若干の部位は他に変更します
(イ) 割下醤油味（わりした）
(ロ) 麻辣味（マーラ あじ）
各 一人前 一三八〇ー
二人前より

発酵白菜鍋
身体にやさしいなべです
酸白菜鍋（サンパーサイ）と申します
肉をお選びください
とり肉 豚肉 ホルモン ミックス 一五〇〇ー
羊肉入り 二〇〇〇ー
二人前より

発酵白菜キムチ
牛スキ焼
牛バラとキムチの相性よし
一人前 一八〇〇ー
二人前より

鶏

当店自慢の骨付鶏
酒 塩 ハーブに味を入れました。

A
骨付味鶏
低温調理でじっくり火入れ
塩水鶏（エンスイヂィ） の塩味
麻辣鶏（マーラーヂィ）（ホットスパイシー） の辛味麻辣（マーラ）味
一羽 二二〇〇ー
半羽 一二八〇ー
1/4 六九〇ー

骨付鶏素揚
パリパリ熱油揚
脆皮鶏（ツァーピーヂィー）
。塩味
。金砂 辣粉がけ
一羽 二三〇〇ー
半羽 一三八〇ー
1/4

骨付鶏 鶏白湯炊き
あらかじめ鶏の肉骨を長時間炊き白湯（パイタン）スープをつくります
そのパイタンでぶつ切りにした骨付鶏を炊きます。
滋養なる一品
一羽 二五〇〇ー
半羽 一三〇〇ー

肉魚

おばん菜盛り
八品 一八〇〇ー
五品 一二八〇ー
三品 七八〇ー

酔っぱらい大海老（えび） 一本 二五〇ー

酔っぱらい肉盛り
紹興酒タレ漬け肉など各種
五品 一五〇〇ー
三品 九八〇ー

酔っぱらい肉
黒毛和牛 七八〇ー
豚肉 六八〇ー
鶏肉 六八〇ー
ホルモン 六八〇ー

ゆで豚 にんにくしょうゆ ネギダレ 六八〇ー

よだれ鶏 葱だれ鶏 胡麻だれ鶏 各 五八〇ー

鶏皮ポン酢 四八〇ー

砂肝ポン酢揚 五八〇ー

レバー揚 五八〇ー

鶏唐揚 六八〇ー

カキフライ 一ケ 二四〇ー 二ケより

ゲソ揚 四八〇ー

ゆでゲソポン酢 四八〇ー

豚肉唐揚 五八〇ー

青菜炒め 七八〇ー

茄子豚辛味炒 七八〇ー

豚きゃべツ炒め 七八〇ー

エビチリ炒め 九八〇ー

どんこしいたけ炒 七八〇ー

角煮卵 八八〇ー

ニラ玉 六八〇ー

ニラレバー炒 七八〇ー

鶏肉唐辛子炒 八八〇ー

ピーマン肉細切り炒 七八〇ー

四川麻婆豆腐 八八〇ー

牛肉ネギ炒 八八〇ー

羊肉ハーブ炒 九八〇ー

豚肉ニンニクしょうが炒め 七八〇ー

鉄板ジュージュー焼
鶏肉 豚肉 ホルモン ミックス
一人前 八八〇ー
一・五人前 一八〇〇ー
二人前 一七〇〇ー

麺飯

酸白菜麺（サンパーサイメン） 塩漬豚肉入り

羊肉麺（ヤンローメン） 土なべ炊 一二八〇ー

鶏土鍋 煮込麺 トンパイタンスープ 九八〇ー

特選 どんこ椎茸麺 九八〇ー

鶏柚子麺 八八〇ー

雲呑麺（ワンタンメン） 八八〇ー

ワンタンスープ めんなし 七八〇ー

五天日のこだわり 薬膳スープ麺（ヤクゼンメン）

中華そば
特製 九八〇ー
味玉入 八八〇ー
並 七八〇ー

担々麺
汁無し 汁あり
くみない、
3.5辛 紅麻辣
3辛 黒胡麻
1辛 白胡麻
八八〇ー

ガーリックチャーハン 八八〇ー

麻辣（マーラ）しびれチャーハン 八八〇ー

海老チャーハン 一二〇〇ー

葱塩チャーハン トリノブタ 八八〇ー

レモン黒こしょう焼そば 七八〇ー

魯肉飯（ルーローハン） 四八〇ー

とり生姜ごはん 三八〇ー

ライス
大 三八〇ー
中 二八〇ー
小 二〇〇ー

定食 ごはん汁香 二八〇ー

お持帰り
殆どできます
餃子 小菜
料理 麺
炒飯

餃子

一味違います。粉から打っており 食品添加物 保存料は使用しておりません
お好みの餃子の数を決め注文票に記入して下さい。但し一回の注文時 水／焼 各五個よりとさせて戴きます

スペシャル
当店のすべての餃子がカロと上がれます
オンパレード 十種餃子
一人前 一五五〇ー

セレクト ケ一人前
六種餃子
牛タン 豚ニラ トリレモン どんこ うなぎ 梅豚
八五〇ー

三種餃子
牛タン 梅豚 とり生姜 各二ケ ゴマ
一人前 6ケ 七四〇ー

鶏三種餃子
鶏白湯炊（パイタンスープ）
牛タレ 鶏生姜 豚ニラ 各二ケ
六ケ 八八〇ー

うな茶 手打 鰻（うなぎ）餃子 一ケ 二三〇ー

赤 手打 どんこしいたけ餃子 一ケ 一五〇ー

黒 手打 牛タン 牛肉 餃子 一ケ 一五〇ー

うすみどり 手打 羊 フェンネル 餃子 一ケ 一五〇ー

白口 手打 鶏レモン餃子 一ケ 一〇〇ー

みどり 手打 豚ニラ餃子 一ケ 一〇〇ー

ビスク 赤黄 色 手打 海老（えび）餃子 一ケ 一八〇ー

うめ 色 手打 梅豚餃子 一ケ 一二〇ー

白 手打 牡蠣餃子 一ケ 二五〇ー

うす茶 皮 ああ昭和の スタンダード餃子 一ケ 一〇〇ー

揚 カキコラ餃子 一ケ 二五〇ー 二ケより