

一 豚の角煮と味王子定食
 二種のおばん菜と点心、ごはん、スープ、つけもの付
 一、五〇〇

二 山椒が効いた麻婆豆腐定食
 二種のおばん菜と点心、ごはん、スープ、つけもの付
 一、四〇〇

青山虎萬元のレシピです。本格四川の味、辛いです。

三 海老チリソース定食
 二種のおばん菜と点心、ごはん、スープ、つけもの付
 一、六〇〇

四 油淋鶏定食
ユージンチー
 二種のおばん菜と点心、ごはん、スープ、つけもの付
 一、四〇〇

五 海老そばと豚まん
 一、二八〇
 麵大盛り 十一〇〇

六 角煮麺と豚まん
 一、五〇〇
 麵大盛り 十一〇〇

七 海老ワンタン麺と豚まん
 一、二〇〇
 麵大盛り 十一〇〇

八 鶏白菜煮込み麺と豚まん
 一、二〇〇
 麵大盛り 十一〇〇

九 中華そばと豚まん
 一、一〇〇
 麵大盛り 十一〇〇

十 四川担々麺 (汁あり又は汁なし)
本格四川の辛さと旨さ
 豚まんまたは白ごはん付 (生たまご 十一〇〇円で付きます)
 一、一〇〇
 麵大盛り 十一〇〇

十一 海鮮あんかけかた焼そば
 スープ付
 一、六〇〇
 麵大盛り 十一〇〇

一緒にどうぞ 田蕪自慢の点心は、粉から打って作るためにおきです。

豚生姜餃子(焼/水)	四ケ	六五〇	元祖ニラまんじゅう	二ケ	五五〇
海老プリプリ春巻き	二本	八八〇	葱おやき	二枚	四五〇
豚肉しゅうまい	四ケ	七〇〇	(包子)豚まん	三ケ	四五〇

※仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。表示価格はすべて税込です。イラストはイメージです。21.05



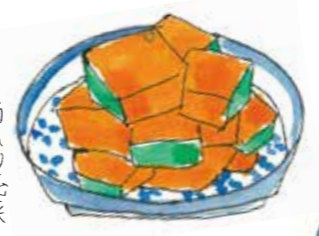
辣椒



麻婆豆腐



棒棒鶏



南瓜の炊菜



味増脆
 雞肝



中國蕎麥面



猪肉小籠包



韭菜煎包