

紅虎
推荐

點心

DIM SUM

空腹（空心）に
少食を与える（点する）
—— 點心の語源です
おやつとして、主食として、
デザートとして。
ちよつとづつ、色々つまむ
のがおすすめです。

上海小籠包

上海ショウロンポウ

Steamed Xiaolongbao

4個 760円(税込836)

2個 380円(税込418)



HOW TO EAT
XIAO LONG BAO

壹



小籠包の皮が破れない
ようにお箸でそとつまみ
レンゲにのせます

貳



皮を少し破って、
まずは中のスープを
味わいます

参



お好みで、生姜を筆がわりに
黒酢をつけて
お召し上がりください

小鍋貼

パクパク何個でもいけちゃいます

街の餃子パクパク餃子(焼/茹)

Standard gyoza (pan fried / boiled)

30ヶ 2,130
(税込2,343)

25ヶ 1,800
(税込1,980)

20ヶ 1,460
(税込1,606)

15ヶ 1,110
(税込1,221)

8ヶ 750
(税込825)

5ヶ 380
(税込418)



菜单



大餃子

ぷっくり大餃子

Pan-fried big gyoza

8ヶ 1,280 (税込1,408)

5ヶ 800 (税込880)

3ヶ 480 (税込528)



蝦魷魚春卷

エビイカふりふり
春巻き

Deep-fried seafood spring roll

2本 840 (税込924)

1本 420 (税込462)



擔擔麻辣餃子

担々マーラー餃子

Dan Dan
spicy sauce gyoza

8ヶ 880 (税込968)

5ヶ 550 (税込605)



蝦仁燒賣

エビ入り焼売

Shrimp shumai

4ヶ 720 (税込792)

2ヶ 360 (税込396)



柚香葱水餃子

柚子葱ポンズ餃子

Yuzu & Leek gyoza
w/ponzu sauce

8ヶ 880 (税込968)

5ヶ 550 (税込605)



芝麻球

ごま揚げ団子

Deep-fried sesame ball

1ヶ 150 (税込165)

3ヶより



欢迎光临

请享受红虎的推荐菜



当店ではアレルギー特定原材料8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。／写真はイメージです。

SALAD
& APPETI-
ZERS

品 品

沙律 小菜

品 品

蒸し鶏の
四川辛味ダレ

口水鶏

コー ス イ チ イ

SICHUAN SAUCE CHICKEN



紅虎のとつておき
よだれ鶏^{どり}

780円
(税込858)

四川地方の料理で、この料理を想像するだけでよだれ（口水）が出てしまうほど美味しい！ということからこの名称で呼ばれております。花椒（ホアジャオ・中国山椒）とラー油の辛味、香りがきいた、やみつきになる味です。



炸鸡块 ビールのつまみにどうぞ！

鶏唐揚げ Deep-fried chicken 🍷🌿🍷

大 1,100 (税込1,210) | 中 800 (税込880) | 小 600 (税込660)



香菜沙律

パクチーサラダ

Fresh coriander salad

780 (税込858) 🌿



棒棒鸡

蒸し鶏 ごまダレ

バンバンジー
Steamed chicken
w/ sesame sauce

650 (税込715) 🌿🍷



葱油鸡

蒸し鶏 葱ダレ

Steamed chicken
w/ leek sauce

650 (税込715) 🍷



拍胡瓜

たたきキュウリ

Chopped cucumber
w/ garlic

480 (税込528) 🌿



葱榨菜

ザーサイ葱あえ

Sichuan pickles
w/ scallion

450 (税込495) 🍷

やめられない とまらない!
“シャカシャカ”
チキンウィング

悪魔の手羽先
CHICKEN WINGS 🌿🍷

8本 1360円
(税込1,496)

5本 850円
(税込935)

3本 510円
(税込561)

追加1本
8本以上より... 170円
(税込187)

紅虎印の手羽先
SHENITORA'S
特製のスパイス!
“シャカシャカ”袋を振って十分に味をからませるのが美味しさのポイント!



おうちで思う存分たべたい方へ
お土産大歓迎

逸品菜

定紅 一番 虎 一家 常菜

紅虎オープン来の人気の料理を厳選食材の仕込み、調理を全てこの厨房で作っております。廚師が強火でサッと鍋を振って作る料理は格別です。

BENITORA'S HOT DISHES



糖醋肉

真っ黒スブタ

Sweet & sour black pork

1,480 (税込1,628)

当店オーナーが開発して人気を博した逸品。黒黒く艶やかに、甘く、酸っぱく。たっぷりソースを絡めてお召し上がりください。



干焼蝦仁

エビチリソース

Stir-fried shrimp w/ chili sauce

1,480 (税込1,628)



麻婆豆腐

四川マーボ豆腐

Spicy Ma-po tofu

880円 (税込968)



炒青菜

二種青菜炒め

2 kinds of stir-fried greens

880円 (税込968)



青椒肉丝

チンジャオロース

ピーマンと細切り肉の炒め

Stir-fried thin sliced bell pepper & meat

980円 (税込1,078)



油淋鸡

ユーリンチ

鶏の唐揚げ香味ダレ

Deep-fried chicken w/ condiment sauce

980円 (税込1,078)



木須肉

木くらげ玉子豚肉炒め

Stir-fried pork, egg & wood-ear mushrooms

880円 (税込968)



韭菜猪肝

レバにら炒め

Stir-fried pork liver & Chinese chives

880円 (税込968)



回锅肉

ホイコーロウ

豚キャベツ味噌炒め

Stir-fried pork & cabbage w/ miso

980円 (税込1,078)



西红柿炒鸡蛋

トマト玉子炒め

Stir-fried tomato & egg

850円 (税込935)



定食セット

ライス、スープ、小菜

Rice, soup & small dish

+300

(税込330)



半チャーハン

Half fried rice

450 (税込495)



半ルーロー飯

Half braised pork rice

450 (税込495)



単品ライス

Rice

200

(税込220)

BENITORA'S
 菜单 推荐

担担麵

DAN DAN
 NOODLE SOUP

その昔、中国四川の行商人が担いで
 売り歩いたことから「担々麵」と呼ば
 れるようになったといわれています。
 コクと旨味あるスープに花椒や唐辛子
 など様々な大陸の香辛料の刺激を効か
 せて生み出した、紅虎餃子房自慢の味
 を是非ご賞味ください。

四川発祥
 担々麵



乾拌担担麵

汁無しあえ担担麵

Mixed Dan Dan noodles
 without soup



900

(税込990)

黑芝麻担担麵

くろごまタンタンメン

黒胡麻担担麵

Black sesame Dan Dan noodles

特製 1,480
 (税込1,628)

並 900
 (税込990)



紅麻辣担担麵

くれないマラータンタンメン

紅麻辣担担麵

Spicy mala Dan Dan noodles

特製 1,480
 (税込1,628)

並 900
 (税込990)



白芝麻担担麵

しろごまタンタンメン

白胡麻担担麵

White sesame Dan Dan noodles

特製 1,480
 (税込1,628)

並 900
 (税込990)



酸辣汤

サンラータン麵

Hot & sour noodles

980
 (税込1,078)



海鮮汤面

海鮮五目そば

Seafood & vegetables noodles

1,390
 (税込1,529)



广东面

五目とろみ麵

Cantonese style various ingredients noodles

1,000
 (税込1,100)



蝦云吞面

エビワンタン麵

Shrimp wonton noodles

1,000
 (税込1,100)



拉面

醤油らーめん

塩らーめん

Chinese noodles
 w/pork charsi & egg
 (salt / soy sauce)

特製 角煮入り
 W/ Stewed Pork

1,380
 (税込1,518)

並
 Nomal

780
 (税込858)



蔬菜汤面

野菜タンメン

Vegetables noodles

980
 (税込1,078)



【追加】Toppings

大盛り
 Large serving +200 (税込220)

パクチー
 Coriander +200 (税込220)

味玉
 Seasoned egg +100 (税込110)



単品ライス
 Rice
 200 (税込220)



半チャーハン
 Half fried rice
 450 (税込495)



半ルーロー飯
 Half braised pork rice
 450 (税込495)



パクパク餃子
 Standard gyoza
 5ヶ 380 (税込418)

当店でアレルギー特定原材料 8 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。ご注文の際は、お客様ご自身で慎重にご判断下さい。／写真はイメージです。

炒飯 炒麵

FRIED RICE
& NOODLES

Recommended!

扣肉
青菜炒飯

豚バラ青菜チャーハン Pork & greens fried rice



980円 (税込1,078)



虾仁蟹炒飯

海老と蟹肉の風味豊かな海鮮チャーハン
エビ蟹チャーハン

Shrimp & crab meat fried rice

1,400円 (税込1,540)

お米は国産米を使用しております

紅虎炒飯



紅虎五目チャーハン

Shrimp, pork & vegetables fried rice

1,100円
(税込1,210)



鶏肉辣炒飯



チキンスパイシーチャーハン

Spicy chicken fried rice

880円
(税込968)



海鮮烩飯



海鮮あんかけごはん

Seafood & vegetables w/gravy on rice

1,400円
(税込1,540)



中華飯



五目あんかけごはん

Shrimp, pork & vegetables w/gravy on rice

1,180円
(税込1,298)



魯肉飯



ルーローハン

Braised pork 'luroufan' on rice

980円
(税込1,078)



蒸鶏葱飯



蒸し鶏葱ダレごはん

Steamed chicken w/leek sauce on rice

980円
(税込1,078)



海鮮烩面



(かた揚げ麵/炒め麵)

海鮮五目あんかけ焼そば

Seafood & vegetables w/gravy on deep-fried or stir-fried noodles

1,400円
(税込1,540)



什錦烩面



(かた揚げ麵/炒め麵)

五目あんかけ焼そば

Pork, shrimp & vegetables w/gravy on deep-fried or stir-fried noodles

1,280円
(税込1,408)



上海炒面



上海ソース焼そば

Shanghai style fried noodles w/sauce

950円
(税込1,045)

