

BENITORA's
菜单 推荐

名物餃子 GYOZA

紅虎の餃子と言えば、一世を風靡した
鉄鍋棒餃子。熱々鉄鍋でカリッと焼き上げます
そして次に、定番かつ究極の餃子を追求して
誕生したのがこの大餃子。
大ぶりですが、野菜をたっぷり使い軽やか、
肉と野菜のうまみが絶妙でジューシーです
毎度、当店厨房で眞面目に作っております



大餃子



铁锅棒餃子

紅虎の餃子といえど鉄鍋に入った棒餃子
鉄鍋棒餃子 4本 640円
(税込704)
Pan-fried dumplings
on iron plate

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

にんにく不使用

6個 1200円(税込1320)
4個 800円(税込 880)
2個 400円(税込 440)

担担麻辣餃子

担々マーラー餃子

Boiled dumplings
w/ dan dan sauce

5個 580円(税込638)



柚香葱水餃子

柚子葱ポンズ餃子

Boiled dumplings
w/ leek & Yuzu Ponzu

5個 580円(税込638)



辣蛋黃醬炸餃子

揚げ餃子
チリマヨソース

Deep-fried dumplings
w/ chili mayonnaise sauce

5個 580円(税込638)



小锅贴

パクパク何個でもいけちゃいます

PAN-FRIED
YAMITSUKI
DUMPLINGS



やみつき焼き餃子

20個 1680円(税込1848)

10個 840円(税込924)

5個 420円(税込462)

おみやげ
冷凍餃子
20個 800円(税込864)

CHILLED
GYOZA

アレルギー表示・過敏原標示 / 卵/Egg 乳/Milk 小麦/Wheat そば/Buckwheat 花生/Peanuts えび/Shrimp かに/Crab くるみ/Walnut

알레르기 표시·Allergy display / 鸡蛋/달걀 牛奶/우유 小麦/보리荞麦面/소바 花生/땅콩 えび/蝦 새우 蟹/게 くるみ/核桃 호두

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。

追加パクチー¹
Fresh coriander
200円(税込220)



たべるラー油¹
Chili oil sauce
100円(税込110)



写真はイメージです。
2507_p1 / 堺鉄砲町

名物 豚 慢

小さな豚まんじゅうです。
牛筋入りで旨味充分！パクパク何個でも



蒸し豚まん
STEAMED PORK BUNS

3個より承ります FROM 3 PCS

1個	120	(税込132)
----	-----	---------



BENITORA
Standard

DIM SUM

点心
てんしん

※蒸し点心は蒸し時間を少々いただきます。

おやつとして、主食として、デザートとして。
ちょっとづつ、色々つまむのがおすすめです。



上海小笼包

上海ショウロンボウ
Steamed Xiaolongbao

4個 760 円 (税込 836)
2個 380 円 (税込 418)



煎猪肉包子

焼き豚まん
Pan-fried pork buns

1個 140 円 (税込 154)
3個より承ります / from 3 pcs



虾仁烧卖

エビ入り焼売
Steamed Shao-mai w/ shrimp

4個 760 円 (税込 836)
2個 380 円 (税込 418)



云吞

エビワンタン
Standard boiled wontons

480 円 (税込 528)



麻辣エビワンタン
Spicy mala boiled wontons
580 円 (税込 638)



什锦春卷

五目春卷き
Deep-fried mixed vegetable & pork spring rolls

2本 580 円 (税込 638)
+1本 290 円 (税込 319)



芝麻球

ごま揚げ団子
Deep-fried sweet sesame balls

3個 480 円 (税込 528)
+1個 160 円 (税込 176)



SALAD
& APPETI-
ZERS

沙律 — 小菜



棒棒鸡

蒸し鶏 ごまダレ
パンバンジー[●]
Steamed chicken w/ sesame sauce

700円(税込770)



拍胡瓜

たたき
キュウリ
Chopped cucumber w/ garlic

390円(税込429)



黑醋木耳

キクラゲ
黒酢辛味あえ
Black fungus w/ spicy black vinegar sauce

390円(税込429)



葱油鸡

蒸し鶏 葱ダレ
Steamed chicken w/ leek sauce

700円(税込770)



葱榨菜

ザーサイ
葱あえ
Sichuan pickles w/ leek

390円(税込429)



葱榨菜豆腐

ザーサイ
葱豆腐
Tofu w/ leek & Sichuan pickles

390円(税込429)



西红柿沙律

トマト
葱ドレッシング
Tomato w/ leek dressing

580円(税込638)



辣豆芽

辛味ひき肉
もやし
Spicy bean sprouts

390円(税込429)



担担豆腐

担々豆腐
Tofu w/ dan dan sauce

390円(税込429)

やめられない とまらない！
“シャカシャカ”
チキンウイング

悪魔の手羽先 CHICKEN WINGS

BENITORA's
紅虎印の手羽先
魅惑のスパイス!
香辣 鸡翅

8本 1440円(税込1584)

5本 950円(税込1045)

3本 600円(税込660)

8本以上より… 追加1本 180円
(税込198)



麻 辣 汤

マー ラー タン

マー ラー タンは具がたっぷりの
食べるスープです。
春雨は麺よりローカロリー、
スープは数種類の薬膳スパイスが効いて
新陳代謝を促し、野菜をたっぷり
摂取できるヘルシーメニューとして、
日本全国でも人気沸騰中です。



海鲜麻辣汤

海鲜五目入り
辛味春雨スープ

辛さ選べます
(普通 / 中辛 / 大辛)

Seafood & various ingredients
starch noodles w/ spicy soup

1280円 (税込1408) 🍚 🥄 🍽️ 🍲 🍲

追 加 具

TOPPINGS

水餃子 Boiled dumplings	3個	200円 (税込220)
イカ団子 Squid balls	2個	200円 (税込220)
トマト Tomato	150円 (税込165)	
小松菜 Mustard spinach	100円 (税込110)	
棒湯葉 Dried tofu	100円 (税込110)	

香菜 Coriander	200円 (税込220)
エビ雲呑 Shrimp wonton	2個 200円 (税込220)
ブロッコリー Broccoli	100円 (税込110)
豚肉 Pork	200円 (税込220)
鶏肉 Chicken	200円 (税込220)

紅虎定番 | 家常菜 HOMESTYLE CHINESE DISH

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。厨师が強火でサッと鍋を振って作る料理は格別です。



麻婆豆腐

マー ボ 豆腐
Spicy Ma-po tofu



980円
(税込1078)



干烧虾仁

エビチリソース
Stir-fried shrimp w/
chili sauce



1080円
(税込1188)



蛋黄酱虾仁

エビマヨネーズ
Stir-fried shrimp w/
mayonnaise sauce



1080円
(税込1188)



油淋鸡

ユーリンチイ
鶏の唐揚げ香味ダレ
Deep-fried chicken w/
leek potherb soy sauce



980円
(税込1078)



青椒肉丝

チンジャオロース
ビーマンと細切り肉の炒め
Stir-fried thin sliced
bell pepper & pork



1080円
(税込1188)



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1078)



木须肉

木くらげ玉子豚肉炒め
Stir-fried pork, egg &
wood ear mushrooms



980円
(税込1078)



定食セット

ライス、スープ、小菜

Rice, soup & small dish

+350円
(税込 385)



半チャーハン

Half size fried rice

450円
(税込 495)



単品

ライス

Rice

250円
(税込 275)



担々麵

DAN DAN NOODLES

四川発祥担々麵

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。汁無しが元祖ですが日本伝来後、独自の深化を遂げました。30年の月日を重ね、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た、紅虎餃子房自慢の味をご堪能ください。



黒芝麻担担面

黒ごまタンタン麺
Black sesame Dan Dan soup noodles

1000円(税込1100)



白芝麻担担面

白ごまタンタン麺
White sesame Dan Dan soup noodles

1000円(税込1100)



红麻辣担担面

くれないマーラー
紅麻辣タンタン麺
Hot & spicy Dan Dan soup noodles

1000円(税込1100)



乾拌担担面

汁なしあえ
タンタン麺
Mixed Dan Dan noodles without soup

1000円(税込1100)



湯麵

らーめん SOUP NOODLES



海鲜汤面

海鮮五目そば
Seafood & vegetable soup noodles

1480円(税込1628)



※貝の殻にご注意ください



云吞面

エビ入りワンタン麺
Shrimp wonton soup noodles

1280円(税込1408)



广东面

五目とろみ麺
Kanton style soup noodles

1280円(税込1408)



酸辣汤面

酸っぱい辛い
サンラータン麺
Hot & sour soup noodles

1000円(税込1100)



拉面

らーめん(醤油/塩)
RA-MEN (Soy sauce/salt)

880円(税込968)



半チャーハン Half size fried rice	単品 ライス Rice	パクチー増し Fresh coriander
450円 (税込495)	250円 (税込275)	200円 (税込220)

炒麺

ヤキソバ
FRIED NOODLES



什錦烩面

五目あんかけ焼そば
(かた揚げ麺/炒め麺)

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

1300 円(税込1430)



上海炒面

上海焼そば

Shanghai style fried noodles

980 円(税込1078)



海鲜烩面

海鮮
あんかけ焼そば
(かた揚げ麺/炒め麺)

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

1480 円(税込1628)



※貝の殻にご注意ください

海鲜天津饭

海鮮入り

豪華テンシンハン

玉子あん追い掛け

Seafood filled Chinese omelet rice



1600 円

(税込1760)

しつとりした甘味のある
玉子のあんをたっぷり
のせた天津飯。
紅虎のご飯ものは
どれも食べ応えあり！



1280 円

(税込1408)



炒饭

チャーハン
FRIED RICE

ベニトラの定番 変わらぬ美味しさ

虾仁蟹炒饭

エビ蟹チャーハン
Shrimp & crab meat fried rice



1480 円(税込 1628)



红虎炒饭

紅虎五目チャーハン
エビ、叉焼、野菜入り
Pork, seafood & vegetable fried rice



1100 円(税込 1210)



扣肉青菜炒饭

豚バラ青菜
チャーハン
Pork rib & greens fried rice



1100 円(税込 1210)



蛋炒饭

玉子レタスチャーハン
Egg, pork & lettuce fried rice



900 円(税込 990)



お米は国産米を使用しております

写真はイメージです。 2507_p6 / 堀鉄砲町