薬膳火鍋

秘伝の薬膳スープが自慢の本格火鍋。クセになる美味しさ♪

火鍋は、身体にも美容にもよいとして受け継がれている庶民の料理で、何百年も前から食べられている伝統料理です。中国の鍋料理のなかでも、長い歴史がある料理です。

「灼鍋」は中国語で「灼にかけて煮込みながら食べる鍋料理」という意味があります。

肉や魚介類、野菜などを、ダシが効いたスープに入れてゴトゴト煮こむのですが、大きな特徴としては、鍋が仕切られていて、一方には豚骨 鶏などからダシをとった辛くない白湯（パイタン）スープ、もう一方には唐辛子や花椒などの香辛料をたっぷり入れた辛い麻辣（マーラー）スープ、という風味を楽しみます。

◆セット注文◆

◆薬膳火鍋セット

※ご注文は2人前より承ります。

セット内容

- 白湯スープ
- 麻辣スープ
- 胡麻たれ
- ポン酢
- 豚肉
- 牛肉
- 鍋野菜セット
- 豆腐

◆個別注文◆

◆スープ・たれセット

※ご注文は2人前より承ります。

- ◆豚肉【猪肉片】
- ◆牛肉【牛肉片】
- ◆羊肉【羊肉片】
- ◆エビ【大蝦】
- ◆はくさい【白菜】
- ◆青菜【菠菜】
- ◆じゃがいも【土豆】
- ◆しいたけ【香菇】
- ◆エノキ【金針菇】
- ◆もやし【豆芽】
- ◆きくらげ【木耳】
- ◆パクチー【香菜】
- ◆豆腐【豆腐】
- ◆凍り豆腐【凍豆腐】
- ◆干豆腐【干豆腐】
- ◆中華麺【麺】
- ◆ワンタン【餛飩】
- ◆水餃子【水餃子】

陳麻婆豆腐

中国四川省を代表する料理の一つ
本場の麻婆豆腐に欠かせられない
花椒 麻椒 胡椒等
十数種類のスパイスをブレント
旨さを引出し
他で味わう事の出来ない味を
是非一度ご堪能下さい

人気 No.1

◆陳麻婆豆腐
八分目サイズ

辛さを選ぶ　1)小辛　2)中辛　3)大辛　4)激辛

痺れを選ぶ　1)麻１　2)麻２　3)麻３　4)麻４

◆塩麻婆豆腐
【塩麻婆豆腐】

■辛いのが苦手な方におすすめ!!

◆石焼き麻婆飯
【石鍋麻婆飯】

◆麻婆ラーメン
【麻婆麺】

◆麻婆まぜそば（追い飯OK）
【麻婆拌麺】

点心

上海名物として知られる小籠包。薄い皮を噛むと肉汁がじゅわっと流れ出す、やけどを心配しながらつい頬張ってしまう人気の点心です。その起源は北宋時代（960～1127年）にまで遡るという説もあります。

◆小龍包
【小龍包】

「手作りの為、多少のお時間を頂いております。」

◆シュウマイ
【焼売】3個

◆ずわいがにシュウマイ
【蟹焼売】 3個

◆蒸し餃子
【蒸餃子】3個

◆焼餃子
【煎餃子】5個

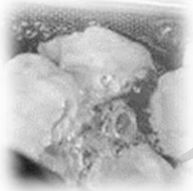
◆揚げぎょうざ
【炸餃子】5個

水餃子

中国東北地方では年越しに水餃子を家族で食べる

中国の東北地方では春節（旧正月）の大晦日に家族全員で餃子を作る習慣があります。ちなみに中国で餃子といえば水餃子、焼き餃子は日本ほどメジャーではありません。
水餃子を大晦日に食べるという習慣がいつから始まったか、はっきりしておりませんが、明・清時代にはすでに定着していたといわれています。 水餃子の形は、中国の昔の貨幣、馬蹄銀を真似て作られたといわれ、金運アップの縁起かつぎとして東北地方の習慣となりました。

◆水餃子
【水餃子】



「手作りの為、多少のお時間を頂いております。」

◆香酢パクチーたれ水餃子 5個
【香菜水餃】

◆キムチスープ餃子 5個
【辛白菜湯餃】

◆四川麻辣スープ餃子 5個
【四川麻辣湯餃】

冷菜

◆カチ割りきゅうり
【冷拌黄瓜】

◆コリコリ砂肝あえ
【冷拌鶏砂肝】

◆子袋のピリ辛和え
【冷拌子袋】

◆ピータン
【皮蛋】

◆ピータン豆腐
【皮蛋豆腐】

◆おつまみザーサイ
【榨菜】

玉子料理

◆プリプリえびたっぷりたまご
【蝦仁炒鶏蛋】

◆にらたま
【韮菜炒鶏蛋】

◆ずわいかにたま
【蟹肉鶏蛋】

サラダ

◆バンバンジーサラダ（特製ごまだれ）
【棒棒鶏沙拉】
ハーフサイズ

◆ぱりぱりパクチーサラダ
【香菜沙拉】

◆トマトと中華クラゲのサラダ
【番茄海蜇皮沙拉】

◆たまごサラダ
【鶏蛋沙拉】

おこげ

◆五目おこげ

野菜

◆チンジョウロース
【青椒肉絲】

◆豚きくらげ炒め
【豬肉炒木耳】

◆揚げ豆腐の五目煮
【五目豆腐泡】

◆ニラもやし炒め
【韮菜炒豆芽】

◆青菜炒め
【炒蔬菜】

豚肉

◆味噌焼きチャーシュー
【味噌叉焼】

◆豚足とろとろ煮
【土鍋豬足】

◆酢豚
【糖醋豬肉】

◆ホルモンやわらか煮
【炒肥腸】

◆ハラミのスパイシー炒め
【炒ハラミ】

◆回鍋肉
【回鍋肉】

牛肉

◆牛肉のオイスター鉄板焼き
【蠔油炒牛肉】

◆牛肉とにんにくの芽炒め
【牛肉炒蒜苔】

◆チンジョウギュウロース
【青椒牛肉絲】

鶏肉

◆ラーズージー
【辣子鶏】

◆よだれ鶏
【口水鶏】

◆ユーリンジー
【油淋鶏】
ハーフ

◆からあげ
【炸雞腿肉】5個
【炸雞腿肉】3個
追加1個

海老

◆大海老チリ
【大蝦辣椒醬】

◆大海老マヨ
【大蝦蛋黃醬】

◆ぷりぷり海老マヨ【蝦仁蛋黃醬】
5個or7個

◆ぷりぷり海老チリ【蝦仁辣椒醬】
5個or7個

飯類

中華飯は、丼物の一つで、「八宝飯」とも呼ばれ、御飯の上にあんかけの肉野菜炒めを載せた料理をいいます。これは、日本で生まれたもので、東京の中華料理店で昭和の初め頃、お客から御飯に八宝菜を載せてと頼まれて作ったのがきっかけだそうです。そのため、中華という名がつきますが、本場・中国には存在しません。

◆中華飯
【中華飯】

◆オムてん（中津川市ソウルフード）
【鶏蛋包肉飯】

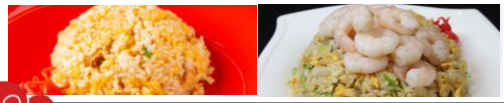
◆天津飯
【天津飯】

◆チャーハン
【炒飯】

◆にんにくチャーハン
【大蒜炒飯】

◆えびチャーハン（海老5個）
【蝦仁炒飯】

◆えびチャーハン（海老10個）
【蝦仁炒飯】



◆チンジョウロースハン
【青椒肉絲飯】

スープ

◆サンラータン
【酸辣湯】

◆たまごスープ
【鶏蛋湯】

麺類

◆マー油ねり胡麻担々麺
【麻油胡麻醤麺】

◆地獄つけめん
【地獄沾麺】

◆焦がし醤油らーめん
【香味醤油拉麺】

◆特製台湾らーめん
【特製台湾拉麺】

◆サッポロ味噌野菜ラーメン
【札幌醤味拉麺】

◆五目あんかけ焼きそば
【五目炸麺】

◆えびバリそば
【蝦仁五目油炸麺】

◆上海焼きそば
【上海炒麺】

甜点

◆杏仁豆腐
【杏仁豆腐】

◆胡麻団子
【胡麻団子】　1個

◆栗きんとんアイス（自家製）
【栗味冰淇淋】