

料理長のおすすめ料理

<冷菜>

三種ナッツ盛り合わせ (カレーカシューナッツ、怪味マカダミアナッツ、黒糖ピーカンナッツ) 600

三陸産つぶ貝と九条葱の青山椒和え 900

サーモンのレモンマリネ 1000

自家製ローストポーク 1200

鴨肉の紹興酒漬け 1400

<温菜>

北海道産ホタテとキノコのクリーム春巻き 1本 600

赤ワイン煮込みの牛肉とキノコの春巻き 1本 700

砂肝の火鍋風コンフィ 1200

白子の麻婆豆腐 2000

柔らか厚切り三元豚の回鍋肉 2200

穴子の唐揚げ 五香粉の香り 2400

特製ごぼう麺と大粒牡蠣のあんかけかた焼きそば ハーフ レギュラー 800 / 1500

麺

創業七十年の匠の技と、ヌードルアーティスト橋爪利幸が表現するメイン料理

つけ麺

(お好みの麺をシンプルにざるそばスタイルで。)

ハーフ
900/500

3色つけ麺

(サンプルの中から好きな麺を3種類お選び頂けます。)

ハーフ
1000/550

蒸し鶏と千住ねぎの温麺

(塩味のスープと柔らか蒸し鶏の優しい味わい。香り豊かなごぼう麺と相性抜群) 1300/700

粗挽き肉味噌の担々麺

(ジューシーな肉味噌と胡麻の豊かな風味。山椒麺の痺れを堪能下さい。)

ハーフ
1300/700

汁なし担々麺 de 刀削麺

(本場四川の汁なし担々麺。橋爪製麺特製「刀削麺」でお作り致します。)

ハーフ
1300/700

究極の極細麺を使った香港焼きそば

(本当に細い香港麺をさっくり炒めた焼きそば。おつまみとしても◎)

ハーフ
1400/750

海老とパクチーの温麺

(塩ベースのスープ麺。海老とパクチーの鉄板コンビ。生姜麺で爽やかに)

ハーフ
1400/750

特製ごぼう麺と大粒牡蠣のあんかけかた焼きそば

(ごぼうが香る揚げ麺に三陸の大粒牡蠣を入れた具沢山あんかけそば)

ハーフ
1500/800

フカヒレのトロみ麺


(本当にフカヒレをたっぷり入れた贅沢な麺。橋爪製麺の匠中華麺で…)

ハーフ
3000/1550

前菜

麵料理の前にお酒と共に…

 浅漬けザーサイの和え物 500

 はしづめ特製ブルーチーズのお豆腐仕立て 900

香港式ピータン 1000

 四川名菜 よだれ鶏 1600

特級クラゲの冷菜 2000


前菜の盛り合わせ 一人前 1500

点心

アツアツのオリジナル点心を出来立てで…

 四川水餃子 ピリ辛胡麻ソースで… 1個 200

小籠包 1個 300

 UMAMI 焼売 1個 400

 五目春巻き 1本 400

北京ダック 1本 700

野菜

中国野菜と日本の伝統野菜を For All Vegetable Lovers

日替わり野菜のサッと炒め 1 200

 まこも茸と金針菜のからすみ炒め 1 400

白菜と干し貝柱のやさしい煮込み 1 600

豆腐

 押し豆腐のネギ油がけ 1 400

伝統の陳麻婆豆腐 1 800

 白い麻婆豆腐 2 000

海鮮

築地や全国の港から届く魚介を中華の技法で…

本日の鮮魚 強火蒸し

2 0 0 0

海老のチリソース

2 2 0 0

 ぷりぷり海老の四川唐辛子炒め

2 4 0 0

肉

鶏・豚・牛を豪快かつ繊細に…

THE からあげ

1 6 0 0

豚ヒレ肉のクミン唐辛子炒め

2 2 0 0

 黒酢のすぶた

1 8 0 0

牛肉の甘味噌炒め クレープ包み

2 0 0 0

 青椒牛肉絲

2 0 0 0

デザート

Did you know? Stressed spelled backwards is Desserts.

杏仁豆腐


300

 マンゴープリン

400

季節のアイス

500

 自家製杏仁チーズケーキ クコの実と生姜のソースがけ

600



おまかせ

四季の食材を使った料理長の渾身のコース料理

おまかせコース

7品仕立てのカジュアルコース。

お一人様5,000

※苦手な食材、辛さ、アレルギーなど考慮してお作り致します。

※価格は税抜き価格となっております。別途サービス料10%を頂戴いたします。