

セットメニュー

A
コース

ライス

漬物

スープ

B
コース

ハーフラーメン

サラダ

ライス

漬物

C
コース

味千ラーメン

サラダ

ライス

漬物

麺大盛り

+¥150

ハーフラーメン(味千ラーメン)、味千ラーメンは他のラーメンに変更できません。

A~Cの中から一品と下記の商品をセットでご注文ください。

ライス大盛り +¥30

※写真はBコースとのセットイメージです。



ス ブタ
酢豚セット **B ¥900**
A ¥800 **C ¥1,050**



ユーリンチー
油淋鶏セット **B ¥900**
A ¥800 **C ¥1,050**



マーボー豆腐
麻婆豆腐セット **B ¥900**
A ¥800 **C ¥1,050**



ホイコーロ
回鍋肉セット **B ¥900**
A ¥800 **C ¥1,050**



エビ
海老チリセット **B ¥980**
A ¥880 **C ¥1,130**



エビ
海老マヨセット **B ¥980**
A ¥880 **C ¥1,130**



アカウシギョーザ
赤牛餃子セット **B ¥900**
A ¥800 **C ¥1,050**



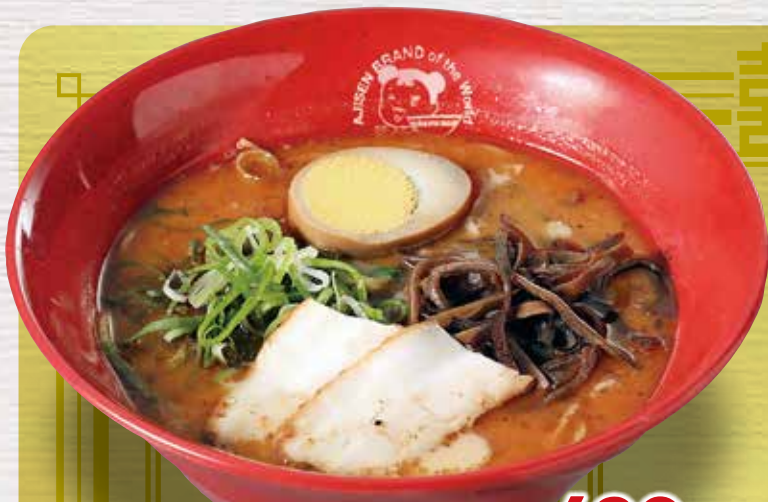
ハンチャーハン
半炒飯セット **B ¥900**
A ¥800 **C ¥1,050**



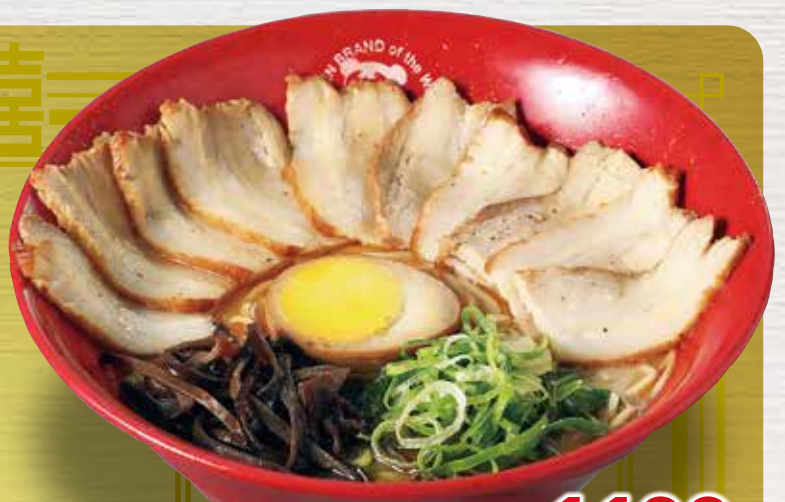
シオカラア
塩唐揚げセット **B ¥900**
A ¥800 **C ¥1,050**

表示価格は全て税込です。

拉 麵



味千ラーメン ¥690



チャーシュー麺 ¥1,100



パイカー麺 ¥900

選べるマー油

上記の麺類3品からご注文の場合、マー油が選べます。

① 味千マー油 ニンニクを揚げたマー油。熊本の伝統調味油。

② 赤マー油 味千マー油のニンニクの香ばしさに赤く唐辛子の刺激的な辛さが特徴です。

③ 黒マー油 薫り高くほろ苦い風味豊かな大人の味わい。

④ 白マー油 ニンニクを使わず、揚げ葱とコクのある豚骨スープが絶妙に混ざり合うことで、より一層揚げ葱の甘い香りと旨みを際立たせます。



醤油ラーメン ¥790



味噌ラーメン ¥790



担々麺 ¥850



ハーフラーメン ¥500

トッピング

パイカー2個	¥280
チャーシュー4枚	¥240
メンマ	¥130
野菜	¥130
ネギ	¥130
もやし	¥130
コーン	¥130

表示価格は全て税込です。

中華单品



エビ
海老チリ

¥980



エビ
海老マヨ

¥980



ス ブタ
酢豚

¥850



ユー リン チー
油淋鶏

¥800



マー ボー ドウフ
麻婆豆腐

¥800



ホイ コー ロ
回鍋肉

¥850



チン ジャオ ロー ス
青椒肉絲

¥900



シオ カラ アゲ
塩唐揚げ(5個)

¥500

サイドメニュー



赤牛餃子

【5個】 ¥420

【10個】 ¥830



フライドポテト

¥350



春巻き

【1本】 ¥180

ご飯



炒飯



炒飯 ¥640

ライス ¥150

ライス(大) ¥200

麺類



ちゃんぽん

¥880



太平燕

¥880

キッズメニュー



ラーメン
キッズセット

¥550



炒飯
キッズセット

¥550



キッズセット

¥400



デザート

タピオカ

黒糖ミルク ¥380

マンゴー ¥380



杏仁豆腐 ¥200



胡麻団子(3個)

¥400



マンゴープリン

¥350



バニラアイス

抹茶アイス (各)¥200

ドリンク

生ビール ¥590

米焼酎 ¥430

ハイボール ¥450

瓶ビール ¥590

芋焼酎 ¥430



コーラ ¥210

オレンジ ¥210

ノンアルコール

ビール ¥380

小籠包

1つ1つ手包みで作った
小籠包



上海老舗
「許記生煎」
直伝の味



焼小籠包【4個】
¥440

蒸小籠包【4個】
¥440

焼き小籠包食べ方の極意

中華料理の点心の一種。中国では「生煎包(ションチェンパオ)」と呼ばれており、小麦粉の皮で挽き肉の具を包み、鉄板の上に敷き詰めて蒸し焼きにしたものです。底の部分に焦げ目がつき、中に肉汁が多く含まれているのが特徴です。

焼き小籠包の提供までに
15分ほど掛かります。

おすすめ1 そのまま召し上がれ！

おすすめ2 「定番餃子のタレ」でさっぱりと！

おすすめ3 「香醋」などを薬味に使ってもとても美味しい！



箸で穴を開けて汁を出すか
ふうふうして、やけどに気をつけながら
そのままスープをお召し上がりください。
溢れ出る肉汁はレンゲか
取り皿で受けると◎



お好きなタレにつけてお召し上がりください！

**かぶりつき
注意**

**ガブリッと勢い良くかじると
肉汁が飛び出すので注意！**

コース料理



Ajisen Hanten



ご相談に応じて
豪勢な中華&ラーメンの
コースもご準備致します。
従業員までお気軽に
お問い合わせください。



TEL 096-273-7855