

ハッセン

GRAND MENU

Chinese Restaurant
Hassenkaku





Chinese Restaurant
Hassenkaku

安全・安心と優しい味を目指して

八仙閣の料理は、ミネラルをたっぷり含んだやさしい塩味の焼き塩をはじめ、フレッシュな野菜を使用するなど、安全・安心な調味料と食材にこだわっております。
お店で日々調理をしている料理人が、料理レシピを考案。
お子さまからご高齢の方まで美味しく召し上がって頂ける、優しいお味を目指しています。

美味しく召し上がっていただくために

お客様にお出ししているウーロン茶。
さっぱりとした後味は、中華料理との相性も抜群です。
抗酸化作用の代表ポリフェノールが豊富に含まれています。
お店で丁寧に淹れた伝統のウーロン茶をお楽しみください。

お客様の笑顔のために

八仙閣では「安全・安心で美味しいお料理」を召し上がっていただくために
「心を込めたサービス」をスタッフ一同、日々心がけております。
お客様からの「ありがとう」「また来るよ」の一言、
そしてお客様の笑顔が、私たちの何よりの喜びであり、誇りです。





※写真は「特選プラン」5名様のイメージです

お得なプラン

八仙閣人気の料理がずらり!フカヒレスープが入る他にない豪華コース

特選プラン

お料理のみ

4~5名様向け

全9品 **14,180円**

- ◆むしどりとフレッシュ野菜のサラダ
- ◆フカヒレスープ
- ◆エビの四川風チリソース炒め
- ◆うまみたっぷりジューシーな鶏の唐揚げ
- ◆サクサク春巻き
- ◆イカと野菜のXO醤炒め
- ◆牛肉とピーマンの糸切り炒め
- ◆チャーハン(出来上がり400g程度)
- ◆ゴマ団子

子どもから大人までしっかり満足できる人気のお得なコース

スタンダードプラン

お料理のみ

全8品 **9,180円**

- ◆むしどりとフレッシュ野菜のサラダ
- ◆コーンスープ
- ◆エビの北京風チリソース炒め
- ◆うまみたっぷりジューシーな鶏の唐揚げ
- ◆酢豚
- ◆麻婆豆腐
- ◆チャーハン(出来上がり400g程度)
- ◆ゴマ団子



※写真は「スタンダードプラン」5名様のイメージです

選べるプラン



※写真は「セレクトプラン」4~5名様のイメージです



セレクトプラン

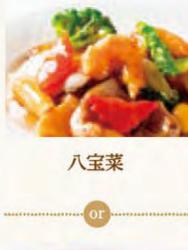
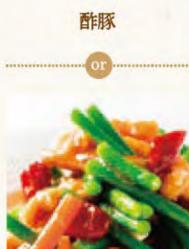
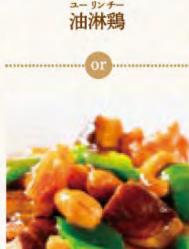
お料理のみ

2~3名様向け **4,800円**

4~5名様向け **7,600円**

下記の1~5から各1品ずつお選びください **合計5種**

【4~5名様向け】は、1~4の料理が**大サイズ**です。 5の料理は、【4~5名様向け】【2~3名様向け】いずれも**同サイズ**です。

1から1品	2から1品	3から1品	4から1品	5から1品
				
酢豚	ユウリンチー油淋鶏	エビの北京風チリソース炒め	八宝菜	エビ入り自家製チャーシューの炒飯(出来上がり400g程度)
OR	OR	OR	OR	OR
				
豚肉とにんにくの茎炒め	鶏肉とカシューナッツの炒め	エビの四川風チリソース炒め	麻婆豆腐	博多皿うどん
OR	OR	OR	OR	OR
				
イカと野菜のXO醤炒め	サクサク春巻き	ボリュームたっぷり五目中華丼		

前菜&サラダ



不足しがちな野菜が一皿で補えるサラダ
中華料理と組み合わせると
ビタミンが体にとりこみやすくなります

フレッシュ野菜のサラダ
720円

黒酢とたまねぎドレッシング or シーザードレッシング or 焙煎胡麻ドレッシング



低温調理したしっとりとしたやわらかい胸肉と
サラダの組み合わせ
不足したタンパク質を食事にプラス

むしどりと
フレッシュ野菜のサラダ
750円

黒酢とたまねぎドレッシング or シーザードレッシング or 焙煎胡麻ドレッシング



にんにくの香りが効いたジューシーな肉汁があふれます
うまみを閉じ込めて香ばしく焼き上げました

八仙閣 焼き餃子
[5個] 400円

おすすめ



特製あんを一口サイズに包んで
ジューシーに焼いた博多名物一口餃子

博多名物 一口餃子
[5個] 360円



コラーゲンたっぷりゴリッとした食感のくらげを
マスタードベースの特製タレで
あつさりからめました

こりこりクラゲと
シャキシャキ野菜の香味和え
720円



ビタミン豊富な豚肩ロースを使用
特製ブレンド醤油たれに漬け込み
じっくりと焼いた焼豚です

自家製 広東風焼豚
920円



エビ、春雨、豚肉などを合わせたあんを
包んでじっくりと揚げています

サクサク春巻き
[2本] 490円



蒸したてをレンゲに乗せて酢醤油をかけて
あふれる肉汁ごといただきます

小籠包
[2個] 490円



具沢山のあんをモチモチの生地で包んだ
特製の肉まんです

肉まん
[1個] 260円
蒸し時間25分程度



プリプリ食感のエビがたっぷり!
もちりした皮で包んで蒸しました

ぷりぷりエビの
蒸し餃子
[2個] 490円

豚肉のジューシーさと玉ねぎの甘みが
口の中で広がります

肉シュウマイ
[2個] 390円



手作りラー油と黒酢とツパのソース
ビールと合わせていただきたい一品

むしどりの特製ラー油ソース
790円



しっとりとした鶏の胸肉に
まろやかなゴマソースをたっぷり

むしどりの
ゴマたっぷりバンバンジー
790円



ザーサイをネギとゴマ油で和えた
香りと食感が楽しめる前菜

ザーサイの和え物
390円



丁寧に切りそろえられた
キュウリと白菜を
伝統の甘酢ダレに漬けました

キュウリと白菜の甘酢漬け
550円



温玉 80円

レモン [1切] 20円



スープ

美容食材といわれるフカヒレとスープの
芳醇な味わいを堪能ください

フカヒレスープ [お一人様用(カップ)] 890円
[大(3名様分)] 2,670円

緑豆春雨と野菜のうまみが溶け出した
塩味のあつさりとしたスープです

春雨と野菜のあつさりスープ [お一人様用(カップ)] 390円
[大(3名様分)] 1,170円

鶏のスープにコーンに卵を溶いたためらからで優しい甘みが
お子さまや女性に人気です

コーンスープ [お一人様用(カップ)] 390円
[大(3名様分)] 1,170円

※写真は全てイメージです。 ※表示価格は税込です。 ※料理内容は時期により変更になる場合がございます。 ※アレルギー成分表をご留意しております。

一品料理

50年変わらない人気No.1のオリジナル料理
上品な甘酢ソースがエビのうまみを引き立てています



エビの北京風チリソース炒め
1,100円 [大]2,000円

おすすめ



干しエビ風味のヘルシー野菜炒め
890円

干しエビのコクをきかせた塩味の炒め
新鮮なお野菜を時期により選んでいます



酢豚
930円 [大]1,650円

おすすめ

やわらかく仕上げた豚肉
甘酸っぱくて食べやすいあんをたっぷり
不動の人気を誇る当店自慢の一品です



しびれる旨味!!
四川風 激辛麻婆豆腐
1,100円

最高級の豆板醤を使用し山椒がピリつきいた
辛みのある四川の麻婆豆腐です



エビの四川風チリソース炒め
1,100円 [大]2,000円

甘めのケチャップと豆板醤がきいたピリ辛ソースで
エビの食感を活かしながら煮込みました



イカと野菜のXO醬炒め
1,100円

新鮮なイカと野菜を高級調味料XO醬で炒め
素材の旨味を最大限に引き出しました
野菜は時期により変更がございます



豚肉とにんにくの茎炒め
930円

豚肉とにんにくの茎を
醤油で香ばしく炒めピリ辛仕上げた
ビールにぴったりの味わいです



牛肉とビーマンの糸切り炒め
1,200円 [大]2,200円

ビーマンの食感を残しながら牛肉と一緒に
オイスターソースで香り豊かに炒めました



エビのふんわり中華フリッター
1,100円



フレッシュトマトとエビのふんわり卵焼き
890円

エビのふりふり感と
たまごのふわふわが口の中であつける
やさしい味わいです



エビのスイートマヨネーズ
1,100円

揚げたてのエビを
濃厚な特製マヨネーズでからめた
甘味が好評の人気料理です



八宝菜
1,100円 [大]2,000円

厳選された食材10種類のうまみと
お野菜の食感が味わえる一品



麻婆豆腐
890円 [大]1,580円

コクのある豆板醤で
豆腐と豚挽肉を炒めた
スパイシーな麻婆豆腐です



鶏肉とカシューナッツの炒め
930円

食べやすい柔らかい鶏肉と
香ばしいカシューナッツがアクセント
子どもにも人気の一品です



油淋鶏
930円

カリッと揚げたての若鶏に
ネギやショウガの薬味がきいた
特製甘酢ソースをかけていただきます



うまみたっぷりジューシーな
鶏の唐揚げ [2個]380円

カリッとジューシーでやわらかい
創業以来変わらない味わいが人気です



ライス & サラダ セット
510円



ライス & スープ セット
330円



ライス
250円



ミニサラダ
300円



スープ
100円



レモン
[1切]20円

温玉 80円

麺料理



11種の具のうまみ、
鶏ベースのスープが
八仙閣独自の特製麺に
たっぷりしみこんでいます

博多皿うどん
970円



定番の皿うどんに魚介をプラス
鶏ベースのスープと野菜のうまみを
しみこませた特製麺
やさしいお味の一皿をお楽しみください

おすすめ

**八仙閣の
博多皿うどん**
1,280円



赤唐辛子、胡麻、ケシの実、麻の実、山椒など
八種類の中華スパイスを使用
芳醇ですっきりとした味わいです

**四川の風薫る
特製担々麺**
1,050円



おすすめ

海鮮をプラスして
うまみたっぷり
温泉卵をとりとけて
お召し上がりください



温玉 80円

**八仙閣の
チャンポン**
1,280円



野菜と肉のうまみが
鶏ガラと白湯を調合したスープに凝縮された
八仙閣オリジナルの一品

チャンポン
980円

おすすめ



あつさりした醤油スープに馴染む野菜が
たっぷりの具だくさん湯麺

五目湯麺

950円 [ハーフ]620円



醤油ベースのスープに
麺と一緒に食べやすいしじりとろこを
豚ハラのチャーシューを合わせた

チャーシュー麺

950円 [ハーフ]620円



ビーフンを野菜やエビと一緒に
塩味であつりと仕上げました

焼きビーフン

980円



オリジナルの細麺をパリと揚げて
具だくさんのあんをしじりとかけました

あんかけパリパリ焼きそば

980円 [ハーフ]650円



細めんを表面をカリカリに焼いて
ピリ辛の特製ミンチと炒めました

四川焼きそば

980円 [ハーフ]650円



酢の酸味と香辛料の辛み、たまごたっぷり
トロツとしたスープが麺にからみつきませす

酸辣湯麺

1,050円



濃厚なゴマのまろやかな風味とラー油の辛さが
見事にマッチしたスープがある湯麺

ゴマたっぷり四川担々麺

950円 [ハーフ]620円

麺と一緒にどうぞ



八仙閣 焼き餃子

[5個]400円



**うまみたっぷりジューシーな
鶏の唐揚げ**

[2個]380円



ミニチャーハン

[出来上がり200g程度]550円



温玉

80円

飯料理



エビと特製チャーシューが入った
“バラバラしっとり”が特徴の
こだわりチャーハンです

おすすめ

エビ入り
自家製チャーシューの炒飯

[出来上がり400g程度]980円



うまみたっぷりの特製ミンチと、
味のしみた高菜がよく合います

ピリ辛高菜チャーハン

ミニ[出来上がり200g程度]550円

普通盛り[出来上がり370g程度]880円

大盛り[出来上がり570g程度]1,180円

おすすめ



豚肩ロースを使用した
手作りチャーシューがたっぷり

チャーハン

ミニ[出来上がり200g程度]550円

普通盛り[出来上がり370g程度]880円

大盛り[出来上がり570g程度]1,180円



イカ、エビ、ホタテの海鮮と
卵でまろやかにした熱々の野菜のあんが
ごはんによく合います

海の幸入り

中華丼

1,280円



たっぷりの野菜と海老などを炒めて
卵でとろみをつけアツアツのご飯にのせました

中華丼

980円 [ハーフ]680円



シイタケやタケノコのうまみを
たっぷりの卵でふんわりつつんだ天津に
醤油あんがたっぷり

ふわとろ卵の天津丼

960円 [ハーフ]670円

セット



ボリュームたっぷり! フカヒレスープと人気料理4品

プレミアムセット 2,050円

◆料理4品盛り

・エビの四川風チリソース炒め
・牛肉とピーマンの糸切り炒め

・酢豚

・鶏の唐揚げ

◆チャーハン(出来上がり200g程度)

◆フカヒレスープ

◆杏仁豆腐



選べる
料理

八仙閣の本格中華が堪能できる
こだわりセット

デラックスチャーハンセット 1,600円

◆チャーハン(出来上がり200g程度)

◆選べる料理(1品)

◆中華スープ

◆サラダ

◆漬物

◆杏仁豆腐

選べる<料理> お好みの料理を1品お選びください



酢豚



エビチリ

甜心&デザート



杏仁アイス 350円

杏仁霜を使用したさっぱりとした杏仁アイスに
甘酸っぱいベリーソースをかけて



八仙閣特製
手作り杏仁豆腐 380円

ミルクと生クリームで仕上げた
クリーミーな杏仁豆腐は
ツルンとした食感でさっぱりいただけます



ソフトアイス 各 420円
※アイスの種類はスタッフにおたずねください



マンゴープリン 420円

アップルマンゴーの果肉と
アルフォンソマンゴービレを
贅沢に使用したプリン



ゴマ団子 [2個] 320円

こしあんをモチで包んで
香ばしく揚げた人気のゴマ団子は
優しい甘さです



中華ポテト 780円

餡を絡めた、人気の料理です

ドリンク



ビール

生ビール(中)	600円
生ビール(小)	420円
瓶ビール(500ml)	700円
ノンアルコールビール	450円

焼酎

芋・麦・そば・米	グラス 500円
	ボトル 2,300円

ウイスキー

ハイボール	450円
-------	------

ワイン

ワイン(赤・白)	ハーフボトル 2,000円
----------	---------------

中国果実酒

杏露酒	500円
桂花陳酒	500円
梅酒	500円
ライチ酒	500円
リンゴ酒	500円

ソフトドリンク

ホットコーヒー	300円
アイスコーヒー	300円
オレンジジュース	300円
アップルジュース	300円
カルピス	300円
コカ・コーラ	300円
キリンレモン	300円

紹興酒

紹興酒	200ml 820円
	フルボトル 2,300円



酎ハイ・サワー

レモンサワー	480円
--------	------

日本酒

日本酒(お銚子1本)	400円
冷酒	780円

ドリンク用
レモン
[一切] 20円

宴会メニュー・お持ち帰りメニュー・宅配メニューは別途ご用意しております。
スタッフにお申し付けくださいませ。