

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名様イメージです

セレクトプラン

おすすめ

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の料理が太サイズです。 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	鶏肉と カシューナッツの炒め	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
				
豚肉と にんにくの茎炒め	鶏肉と カシューナッツの炒め	イカと野菜の XO醤炒め	サクサク春巻き [2〜3名様向け]3本 [4〜5名様向け]5本	ボリュームたっぷり 五目中華丼

※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用意しております。

前菜&サラダ



不足しがちな野菜が二皿で補えるサラダ
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

餃子&点心



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つ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
特製ブレンド醤油だれに漬け込み
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

サクサク春捲き

[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

小龍包

[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ペパロソース
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



美容食材といわれるフカヒレとスープの
芳醇な味わいをご堪能ください

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



鶏のスープコンに卵を溶いためらかで優しい甘みが
お子さまや女性に人気です

コンスープ

[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用意しております。

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



干しエビ風味の
ヘルシー野菜炒め

890円

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二皿です



酢豚

930円 [大]1,650円

おすすめ

最高級の豆板醤を使用し山椒がピリつときいた
辛みのある四川の麻婆豆腐です



しびれる旨味!!
四川風 激辛麻婆豆腐

1,100円



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醤炒め

1,100円

新鮮なイカと野菜を高級調味料XO醤で炒め、
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に仕上げた
ビールにぴったりの味わいです



牛肉とピーマンの糸切り炒め

1,200円 [大]2,200円

ピ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

エビの美味しさをシンプルにいただける
サクサクとした衣にこだわった天ぷらです



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くる
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からめたと
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皿



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

食べやすい柔らかな鶏もも肉と
香ばしいカシューナッツがマッチする
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お鶏に
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



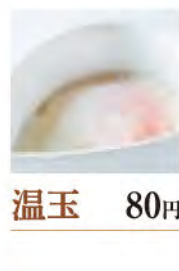
ミニサラダ

300円



スープ

100円



温玉

80円

麺料理

おすすめ

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



細めんの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



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



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



醤油ベースのスープに
麺と一緒に食べやすいしじとりと
豚バ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



ビーフンを野菜やチビと二結に
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ッと揚げて
具だくさんのあんをしとりかけました

あんかけパリパリ焼きそば
980円 [ハーフ]650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



酢の酸味と香辛料の辛み、うまみたっぷりの
トロツとしたスープが麺にからみつきます

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
見事にマッチしたコクのある湯麺

ゴマたっぷり 四川担々麺
950円 [ハーフ]620円

飯料理



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

おすすめ

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



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



中華丼

980円 [ハーフ]680円



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



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



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
・牛肉とビ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

杏仁アイス 350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といいただけます

八仙閣特製
手作り杏仁豆腐
380円



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



アップルマンゴーの果肉と
アルファソノマンゴービレを
贅沢に使用したプリン

マンゴープリン 420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

ゴマ団子 [2個] 320円



餡を絡めた、人気の料理です

中華ポテト 780円

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〈ロック／水割り／お湯割り〉

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〈ロック／サワー〉

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

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。