

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

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



エビの四川風チリソース炒め
1,100円 [大]2,000円

濃厚な特製マヨネーズが
好評の人気料理です



エビの
スイートマヨネーズ
1,100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



うまみたっぷり
ジューシーな鶏の唐揚げ
[2個]380円

一品料理

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皿です



酢豚
930円 [大]1,650円

豚肉とにんにくの茎を醤油で香ばしく炒め
ピリ辛にしあげたビールにぴったりの味わいです



豚肉とにんにくの茎炒め
930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



牛肉とピーマンの糸切り炒め
1,200円 [大]2,200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
お子さまにも人気の一品です



鶏肉と
カシューナッツの炒め
930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



イカと野菜のXO醬炒め
1,100円

※野菜は時期により変更がございます

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



八宝菜
1,100円 [大]2,000円

最高級の豆板醤を使用し山椒がピリっときた
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

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



麻婆豆腐
890円 [大]1,580円

飯料理

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



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



チャーハン
[ミニ: 出来上がり200g程度] 550円
[普通: 出来上がり370g程度] 880円
[大盛り: 出来上がり570g程度] 1,180円

中華のおかずと一緒にどうぞ



ライス & サラダ セット
480円



ライス & スープ セット
300円



ライス 小盛り
150円



ミニサラダ
300円



スープ
100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

※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

低温調理してしっかりと仕上げた
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



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



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



餃子&点心

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



麺料理

あっさりした醤油スープに馴染む野菜が
たっぷりの具たくさん湯麺



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



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

四川の風薫る 特製担々麺 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



スープ

鶏のスープとコーンに卵を溶いた
なめらかで優しい甘みが
お子さまや女性に人気です



麺と一緒にどうぞ

