



焼小籠包

上海生煎饅頭

当店特製

焼小籠包

Fried Xiao-Long-Bao

TAKE OUT OK!

3個 3 pieces ¥440

6個 6 pieces ¥880

1個追加 +1 piece ¥150



福建焼ビーフン

ビーフン・ご飯

Rice Noodle & Rice

フッケン

福建焼ビーフン ¥500

Fujian Fried Rice Noodles

TAKE OUT OK!

海鮮焼ビーフン ¥850

Seafood Fried Rice Noodles



海鮮焼ビーフン

汁なし担担めん ¥500

Dandan Dried Rice Noodles

タイナンタンツー

台南担仔ビーフン ¥500

Tainan Style Soup Rice Noodles

TAKE OUT OK!

台湾魯肉飯 国産米使用 ¥500

Taiwan Braised Pork Rice



汁なし担担めん



台南担仔ビーフン



台湾魯肉飯

※お料理は簡易容器での提供です。  
※アレルギーをお持ちの方はスタッフにご相談ください。

DRINK MENU

ソフトドリンク Soft Drink

ジャスミン茶 ¥300

(アイス/ホット)

Jasmine Tea (Iced/ Hot)

紅烏龍茶 ¥300

(アイス/ホット)

Red Oolong Tea (Iced/ Hot)

お料理と一緒にご注文いただく半額になります

アップルサイダー ¥400

Apple Cider

オレンジジュース ¥400

Orange Juice

アルコール Alcohol

オススメ

生レモン酎ハイ ¥440

Fresh Lemon Chu-hai

スッキリさわやか! お料理との相性バッチリ。

台湾ビール ¥500

(プレーン/マンゴー/ライチ/パイナップル)

Taiwan Beer (Plain, Mango, Lychee, Pineapple)

ティーソーダカクテル ¥500

Tea Soda Cocktail

中国茶

ジャスミン茶 / 紅烏龍茶

Jasmine Tea / Red Oolong Tea

×

米大島

ピーチ / アップル / あんず

Peach / Apple / Apricot

※上記の価格は全て10%税込価格です。  
※消費税の計算により、表示価格と合計金額に数円の差が出る場合があります。



**1. 焼小籠包(6個)(yaki-shouronpou)**  
Fried Xiao-Long-Bao (6pcs)  
¥ 880

小麦粉 / 豚肉 / 干しいたけ / 淡路玉葱  
Wheat Flour / Pork / Dried Shiitake Mushrooms  
/ Awaji Onions



**2. 海鮮焼ビーフン(kaisen-yakibifun)**  
Seafood Fried Rice Noodles  
¥ 850

海老 / イカ / ホタテ / キャベツ / もやし / にとら / 薄口しょうゆ / ガーリックパウダー  
Shrimp / Squid / Scallops / Cabbage / Bean Sprouts / Garlic Chives / Lighter-colored Soy Sauce / Garlic Powder



**3. 福建焼ビーフン(yakibifun)**  
Fujian Fried Rice Noodles  
¥ 500

豚肉 / キャベツ / もやし / にとら / 薄口しょうゆ / ガーリックパウダー / 粗挽きブラックペッパー  
Pork / Cabbage / Bean Sprouts / Garlic Chives / Lighter-colored Soy Sauce / Garlic Powder / Coarse-ground Black Pepper



**4. 汁なし担担めん(tantanmen)**  
Dandan Dried Rice Noodles  
¥ 500



豚肉 / 豆板醤 / ピーナッツバター / 刻みねぎ / 白ゴマ  
Pork / Doubanjiang, Chinese Fermented Broadbean Paste / Peanut Butter / Chopped Scallions / White Sesame Seeds



**5. 担仔ビーフン(tantu-bifun)**  
Taiwan Style Soup Rice Noodles  
¥ 500

豚肉 / もやし / にとら  
Pork / Bean Sprouts / Garlic Chives



**6. 台湾ルーロー飯(ru-ro-han)**  
Taiwan Braised Pork Rice  
¥ 500

豚バラ / 白米 / 醤油 / 硬ゆで玉子 / 刻みねぎ / ピーナッツバター  
Pork Back Ribs / Polished Rice / Soy Sauce / Hardboiled Egg / Chopped Scallions / Peanut Butter



**7. 台湾ビール(taiwanbeer)**  
Taiwan beer(Plain/Mango/Lychee/Pineapple))  
¥ 500



**8. レモン酎ハイ(lemon chuuhai)**  
Lemon Chu-hai  
¥ 440



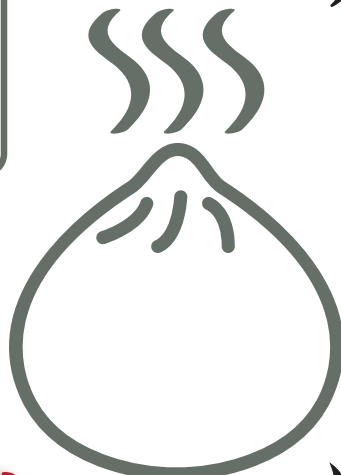
**9. 中国茶(Jasmine or Red oolong)**  
Chinece Tea (Jasmine or Red oolong)  
(Iced / Hot) ¥ 300  
includes tax

ガブっと

一口で食べると  
口の中が  
大やけど!!

おそるおそるかじると  
思わぬ方向から  
熱いスープが

びゅっと!



## 熱々のスープ注意

### 焼小籠包 食べ方のコツ



1 小さな穴をあけよう!

スープを吸うための穴をあけます。強く押すとスープが飛び出ることがあります。



2 まずはスープを楽しもう!

やけどに充分注意し、スープを味わいます。小籠包は、お箸で持ち上げられます。



3 餡と皮を一緒にどうぞ!

ジューシーな餡とカリカリの皮を一緒に楽しみます。お好みで、特製のたれもお試しください。