



ランチメニュー

ご飯大盛り・少なめ
おかわり自由



厳選素材の旨味、
和豚もちぶたとは？

1：2種のシューマイ定食 1,050円

〈主菜〉
和豚もちぶた肉シューマイ 3 個
エビシューマイ 3 個
〈副菜〉日替わり蒸し野菜
〈汁物〉白湯卵スープ
〈果実〉台湾オーギョーチ
ごはん

2：和豚もちぶた 焼ギョーザ定食 1,050円

〈主菜〉
焼ギョーザ 8 個
[☐ 肉ギョーザ ☐ スタミナギョーザ]
〈副菜〉日替わり蒸し野菜
〈汁物〉白湯卵スープ
〈果実〉台湾オーギョーチ
ごはん

3：和豚もちぶた Wギョーザ定食 1,050円

〈主菜〉
焼ギョーザ 4 個
[☐ 肉ギョーザ ☐ スタミナギョーザ]
水ギョーザ 5 個
〈副菜〉日替わり蒸し野菜
〈汁物〉白湯卵スープ
〈果実〉台湾オーギョーチ
ごはん

4：シューマイ&ギョーザ定食 1,050円

〈主菜〉
シューマイ 3 個
[☐ 和豚もちぶた肉シューマイ ☐ エビシューマイ]
焼ギョーザ 4 個 or 水ギョーザ 5 個
[☐ 肉ギョーザ ☐ スタミナギョーザ ☐ 水ギョーザ]
〈副菜〉日替わり蒸し野菜
〈汁物〉白湯卵スープ
〈果実〉台湾オーギョーチ
ごはん

5：特製 魯肉飯 1,200円 ご飯大盛り無料

〈主菜〉
魯肉飯 [ルーローハン]
〈副菜〉日替わり蒸し野菜
〈汁物〉白湯卵スープ
〈果実〉台湾オーギョーチ
ごはん

セイロ蒸し野菜

セイロで
蒸す事により
食材の風味が
一層際立ちます。

白湯卵スープ

生姜が効いて
体も心も温まる。
卵の絶妙な
トロミもいい感じ。

台湾オーギョーチ

台湾を代表する
定番スイーツ。
ジャスミンの
爽やかな味わい。

魯肉飯

中華料理には
欠かせないスパイス
五香粉が
良いアクセント。

～ちよい足し点心～

・エビシューマイ 2ヶ 210円・和豚もちぶた肉シューマイ 2ヶ 200円・黒豚シューマイ 2ヶ 230円
・和豚もちぶた焼ギョーザ 3ヶ 205円・蒸し野菜 400円

・水ギョーザ 2ヶ 150円



定食についている〈汁物〉白湯卵スープに浸して食べるのがオススメ!

※お冷・調味料・爪楊枝・レンゲ等、ご希望の際はスタッフにお声がけください。

※価格はすべて税込です。

※写真はイメージです。



つきたてのお餅のように
脂肪は白く、肉質はきめ細かく、柔らかく
日本人の食味に

合うように改良された豚肉です。

安心

和豚もち豚の飼料は、
抗生物質無添加。

安全

衛生・温度・鮮度の
保持に努めています。

味

肉の筋繊維が細かいため、
柔らかくアクが出ません。
また、脂はさっぱりとして、
豚肉特有の臭みがありません。

健康

ビタミンE (疲労回復効果) は、
一般豚の3～4倍。